

MODULO M2

NUOVI STRUMENTI PER LA GESTIONE
DELLA MICROBIOLOGIA DEL VINO

Sala Malvasia, Martedì 13 marzo, ore 13.25 – 14.25

Organizzato in collaborazione con
INTELL'OENO**TEST DI IDENTIFICAZIONE DELLA PRESENZA DI BRETTANOMYCES
E DI PREDIZIONE DEL POTENZIALE IN FENOLI VOLATILI***Christophe GERLAND, Intelli'oeno, Chabeuil, France*

È stato sviluppato un mezzo liquido specifico per l'identificazione della presenza di *Brettanomyces*, che permette la stima semi-quantitativa della popolazione del lievito nel vino (Couto, 2003).

Considerando l'aumento dei casi di deviazioni riscontrato nelle regioni più importanti per la produzione di vino rosso in Francia, abbiamo cercato di confermare l'interesse del test nelle condizioni francesi.

Sono state realizzate curve di calibrazione precise (a 30 e 20°C) per trovare una buona correlazione tra il numero di giorni necessari ad ottenere un risultato positivo con il mezzo liquido (chiamato Sniff'Brett) e il conteggio in piastra della popolazione del contaminante. Il risultato del test è positivo quando il noto difetto olfattivo appare nella provetta inoculata.

Il test permette di mettere in evidenza contaminazioni importanti in 2-3 giorni e l'assenza di contaminazione in 10 giorni a 30°C, 14 giorni a 20°C.

Nel corso della relazione saranno mostrati esempi di uso pratico del test in Francia e Spagna, e sarà discusso un metodo unico per il controllo della sterilità delle barrique.

Osservando grandi differenze nella concentrazione dei fenoli nei vini prodotti nella stessa cantina e contaminati con lo stesso ceppo di *Brettanomyces*, l'ITV France ha sviluppato un test che permette di prevedere la quantità di fenoli che si possono sviluppare in un vino in caso di contaminazione. La prima validazione con più di 50 vini ha mostrato una buona correlazione tra il risultato di questo test rapido (1 settimana) ed una normale contaminazione (3 mesi). Il test è stato quindi migliorato per renderlo ancora più veloce e pratico. Il test richiede 2 analisi di 4-etil-fenoli e permette la determinazione del livello di rischio di deviazione organolettica, aiutando l'enologo alla decisione sulle misure da adottare.

Grazie a queste due tecniche, risulta semplice prevenire le deviazioni "tipo *Brettanomyces*".

SIMULATORE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA PER IL MIGLIORAMENTO DELLA GESTIONE DELLA CAPACITÀ DI CANTINA E DEI BISOGNI IN FRIGORIE

J.M. SABLAYROLLES, UMR Sciences pour l'Oenologie, INRA, Montpellier (sablayro@supagro.inra.fr)
C. GERLAND, Intelli'Oeno, Chabeuil (christophe.gerland@intellioeno.com)

Il simulatore utilizza un modello predittivo della fermentazione alcolica, che tiene conto dei principali meccanismi fisiologici caratteristici del lievito durante la fermentazione. La sua originalità deriva dalla capacità di:

- mettere in evidenza l'effetto della temperatura, tenendo conto della sua evoluzione durante la fermentazione
- descrivere l'effetto dell'azoto assimilabile (presente nel mosto o aggiunto)
- ragionare sull'insieme delle vasche nella stessa cantina
- stimare i bisogni energetici necessari per regolare la temperatura nell'intera cantina

Il modello è stato testato su centinaia di mosti sintetici e naturali, principalmente in laboratorio (1 litro), ma anche su scala pilota (100 litri) ed industriale (100 hl) ed in condizioni molto diverse: azoto assimilabile variabile da 70 a 570 mgN/l, aggiunta d'azoto con modalità diverse, condizioni isoterme (da 18 a 30°C) o a temperatura variabile (da 18 a 28°C). Ad eccezione di alcuni mosti particolari (quelli che conducono ad arresti di fermentazione), il soft-

ware permette di descrivere la cinetica della fermentazione con una buona precisione e di prevedere la durata di ogni fermentazione con un errore medio del 10% circa.

Il software è quindi uno strumento dimostrativo di supporto alla decisione, principalmente per la gestione dell'uso delle vasche e dei bisogni di refrigerazione in seno ad una cantina.

Il simulatore è commercializzato dal febbraio 2007 dalla società Intelli'oeno (www.intellioeno.com)

MODULO G2

**ELIMINAZIONE DI AGENTI INQUINANTI NEI VINI,
CON L'UTILIZZO DI SCORZE DI LIEVITO A FORTE
POTERE ADSORBENTE.
APPLICAZIONE SUL GUSTO DI MUFFA E ALL'OTA.**

Sala Gutturmo, Martedì 13 marzo, ore 14.30 – 15.30

Organizzato in collaborazione con
DSM Food Specialties

Laurent BARNABON - Patrick VUCHOT - Carole PUECH - Stéphane VIDAL, Inter Rhône : 2260 route du grès 84100 Orange. 04 90 11 46 00

Olivier FERNANDEZ - Céline FONVEAU - Patrice PELLERIN, DSM Food Specialties : Parc agropolis 2 bat 5 34397 Montpellier Cedex 5. 04 67 72 77

I vini sono relativamente più stabili degli altri prodotti alimentari, a causa del loro tenore in alcool ma anch'essi possono essere alterati da agenti inquinanti. Questi agenti inquinanti possono danneggiare la qualità dei vini, come ad esempio nel caso dei gusti di tappo/muffa, o comportare un rischio sanitario, come nel caso dell'ocratossina A (OTA). I prodotti enologici autorizzati e testati su queste molecole non hanno rappresentato fino a questo momento un soddisfacente trattamento curativo.

Le sperimentazioni condotte da Inter Rhône hanno permesso di dimostrare in laboratorio l'efficacia delle scorze di lievito Extraferm®, prodotte secondo il nuovo procedimento HALO, sviluppato da DSM. Le scorze sono state aggiunte ai vini con agitazione tre volte al giorno durante due giorni. L'aggiunta di 400 mg/l di scorze ha permesso di eliminare in media su otto vini il 27% di TCA, il 55% di TeCA e il 75% di PCA, senza altra variazione analitica né organolettica. Queste diminuzioni sono statisticamente significative. Il raddoppio

della dose di scorze consente di portare la resa di eliminazione rispettivamente al 45%, al 73% e all'83%.

Questo eccezionale potere adsorbente è stato verificato anche su grandi volumi. In tale occasione, si è anche dimostrata l'efficacia sul TBA con una resa di eliminazione del 78%.

L'effetto sull'OTA è meno importante ma rimane tuttavia interessante poiché, in media, il 24% dell'OTA è stato eliminato tramite questa tecnica.

A questo punto, per ottimizzare i trattamenti sarà interessante studiare le migliori combinazioni possibili dei seguenti parametri: dose di trattamento, tempo di contatto, temperatura e frequenza di risospensione delle scorze di lievito nel vino. Ma fin d'ora, i dati di questo studio forniscono a chi vinifica una soluzione doppiamente efficace.

MODULO M3

**FERMENTAZIONE SPONTANEA, FONTE NATURALE
PER LA SELEZIONE E L'USO ENOLOGICO
DI NUOVI CEPPI DI LIEVITO**

Sala Malvasia, Martedì 13 marzo, ore 15.40 – 16.40

Organizzato in collaborazione con
HTS ENOLOGIA*Daniele OLIVA, Istituto Regionale Vite Vino, Palermo*

È opinione diffusa tra gli operatori del settore enologico che i lieviti "indigeni", caratteristici di una specifica realtà vitivinicola, possano avere una influenza determinante per la composizione, qualità e tipicità del vino. Il mercato, in costante evoluzione, richiede vini che siano espressione tipica del territorio di produzione. A fronte di tali richieste è stato attivato un progetto di ricerca da parte dell' IRVV Regione Sicilia, che ha permesso di isolare un ceppo di lievito "indigeno" le cui caratteristiche hanno dimostrato spiccata attitudine d'impiego per la fermentazione della varietà d'uva Nero D'Avola e una interessante versatilità d'impiego su varietà internazionali a bacca rossa.

Nell'intervento si descriverà come si è giunti all'isolamento di un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* da fermentazioni spontanee realizzate nella zona DOC "Eloro", nella Sicilia sud-orientale, un'area viticola vocata e di antiche tradizioni, considerata luogo d'origine del vitigno Nero d'Avola. Di tale ceppo, identificato con la sigla NDA21, sono stati determinati i caratteri di interesse enologico con risultati

positivi nei test di laboratorio e nelle vinificazioni sperimentali, consentendo la sua produzione industriale a vantaggio di tutte le aziende del settore.

Si descriveranno i risultati ottenuti nell'arco di due vendemmie utilizzando il ceppo NDA21 nella produzione di vini sperimentali da uve Nero d'Avola, Frappato, Cabernet Sauvignon e Syrah.

MODULO G3

**NUOVE ACQUISIZIONI SULLA TECNICA
DI COINOCULO LIEVITI - BATTERI**

Sala Gutturnio, Martedì 13 marzo, ore 16.45 – 17.45

Organizzato in collaborazione con
LALLEMAND

COINOCULO LIEVITI – BATTERI IN VINI A PH ELEVATO

Maret DU TOIT, Università di Stellenbosch, Sud Africa

L'utilizzo di colture batteriche selezionate trova sempre maggior diffusione, consentendo una migliore pianificazione della fermentazione malolattica (FML) e garantendo maggiore costanza qualitativa dei vini.

Tradizionalmente l'inoculo di batteri malolattici (BML) è eseguito a fine fermentazione alcolica (FA) per evitare il rischio della produzione di acido acetico e D-lattico dalla degradazione degli zuccheri.

Le esperienze pratiche condotte hanno messo in evidenza come la presenza di colture selezionate di *Oenococcus oeni* durante la FA non determini un aumento del tenore di acidità volatile, né fenomeni di antagonismo con il lievito.

L'inoculo simultaneo lieviti-batteri al contrario può ridurre il rischio di FML spontanee durante la FA, inibendo lo sviluppo di BML indesiderati, responsabili di alterazioni al profilo organolettico del vino e della produzione di composti rischiosi per la salute umana (amine biogene). Questa pratica enologica favorendo la graduale acclimatazione dei batteri alle condizioni chi-

mico-fisiche del mezzo determina FML più veloci e sembra essere una strategia vincente per il controllo della flora indigena e di eventuali alterazioni organolettiche ai vini.

L'inoculo simultaneo lieviti-batteri, in vini a pH basso, si è dimostrato una tecnica enologica sicura e in grado di esaltare il carattere fruttato dei vini bianchi. Il lavoro di ricerca svolto in collaborazione con l'Università di Stellenbosch in Sud Africa ha messo in evidenza il valore applicativo di questa strategia di gestione della FML nel miglioramento qualitativo di vini a pH elevato.

ESPERIENZE PRATICHE IN ITALIA E ALL'ESTERO

Sibylle KRIEGER, Responsabile R&D batteri malolattici Lallemand

Paola VAGNOLI, Responsabile Lallemand Italia

Da anni Lallemand ha intrapreso un programma di sperimentazione sull'inoculo di colture selezionate di batteri durante la fermentazione alcolica. Il piano di lavoro prevede la collaborazione con importanti istituti, ma anche l'allestimento di numerose prove in cantina.

L'impatto e le potenzialità del coinoculo lieviti-batteri sono state valutate in numerosi paesi, su molte varietà d'uva e per il raggiungimento di diversi obiettivi enologici.

Il valore di questo nuovo approccio alla FML risulta evidente nel conseguimento di obiettivi qualitativi e tecnologici specifici: espressione degli aromi varietali e affidabilità in condizioni difficili (grado alcolico elevato o pH basso). L'acclimatazione dei batteri, alle condizioni del vino, durante la fermentazione permette inoltre una veloce induzione della FML e tempi minori per il suo completamento. Il profilo olfattivo dei vini ottenuti con questa tecnica è di sorprendente originalità. La diversa evoluzione dei composti aromatici, favorisce l'espressione delle note varietali rispetto a quelle bur-

rate, risultando la soluzione ideale per un vino dallo stile fruttato.

Le esperienze svolte suggeriscono che la compatibilità fra lievito e batterio siano un elemento di grande importanza per il successo di questa tecnica.

MODULO G4

**ESPERIENZE DI MACERAZIONE MEDIANTE
L'UTILIZZO CONTROLLATO DI GAS TECNICI**

Sala Gutturnio, Mercoledì 14 marzo, ore 9.00 – 10.00

Organizzato in collaborazione con
GANIMEDE

**GESTIONE DELL'OSSIGENO IN MACERAZIONE PER
LA PRESTABILIZZAZIONE DEL COLORE E UTILIZZO DI GAS TECNICI
IN FASE PRE E POST FERMENTATIVA: RISULTATI DELLA SPERIMENTAZIONE
COMPARATIVA ATTRAVERSO L'UTILIZZO DI DUE DIVERSI SISTEMI
DI FERMENTAZIONE AD OPERA DELL'UNIVERSITÀ DI UDINE**

Emilio CELOTTI, Dip. Scienze degli Alimenti, Università di Udine

Fabio COSER, Az. Vlt. Ronco dei Tassi (Collio)

Dario FACCIN, Villa Cafaggio (Chinati Classico)

In fase di macerazione l'ossigeno riveste un ruolo importante come attivante nei confronti dei lieviti e come catalizzatore delle ossidazioni enzimatiche. Risulta tuttavia interessante valutare anche il suo effetto nelle reazioni chimiche che possono condurre alla perdita o ad una stabilizzazione del colore.

Con sistemi tecnologici opportunamente attrezzati è possibile gestire la solubilizzazione di gas tecnici in generale, ossigeno compreso, anche in presenza di CO₂ di fermentazione, allo scopo di favorire una prestabilizzazione del colore.

Recenti esperienze tecnologiche e di laboratorio hanno evidenziato risultati positivi dell'ossigenazione abbinata all'impiego di tannini e alla temperatura nella stabilizzazione del colore; questi risultati dimostrano come la gestione di semplici fattori di processo (gas tecnici e temperatura) possa favorire reazioni chimiche di stabilizzazione del colore dei vini rossi, prima della

fermentazione malolattica.

L'utilizzo di gas tecnici durante la fermentazione garantisce risultati efficaci solo se gestita assecondando le leggi fisiche che regolano l'interazione gas-mosto. E' la conoscenza ed il rispetto di certi principi che permette una gestione scientifica del processo di fermentazione, macerazione pre e post fermentativa. L'esperienze pratiche unite alla ricerca e sperimentazione scientifica, hanno permesso di stabilire le regole che garantiscono certezza, riproducibilità e ripetitività dei risultati

MODULO M4

**MECCANISMI DI NUTRIZIONE DEL LIEVITO
PER UN'OTTIMALE PERFORMANCE FERMENTATIVA**

Sala Malvasia, Mercoledì 14 marzo, ore 10.10 – 11.10

Organizzato in collaborazione con
SPRINGER OENOLOGIE*Christian SCRINZI, winemaker coordinatore enologico Gruppo GIV*
Rudy MENIN, ricercatore laboratori Lesaffre

La trasformazione dell'uva in vino è un processo biochimico governato da lieviti e batteri. Conoscere intimamente tale processo e i meccanismi ad esso legato è condizione indispensabile per ottenere vini di qualità.

I laboratori di Springer Oenologie hanno condotto approfonditi studi riguardanti gli aspetti biotecnologici che intervengono nella vinificazione. Tali ricerche hanno evidenziato l'importanza di una corretta nutrizione del lievito fin dalle prime fasi di inoculo per evitare arresti fermentativi le cui cause principali sono spesso imputabili a carenze nutrizionali.

Springer Oenologie ha studiato specifici prodotti bio-nutrienti derivati dal lievito *Saccharomyces cerevisiae* in grado di intervenire durante la fermentazione alcolica, supportando l'azione del lievito selezionato. Queste specialità sono fonte naturale di tutti gli elementi indispensabili per il metabolismo del lie-

vito e ne favoriscono la moltiplicazione e l'attività cellulare. Una corretta nutrizione azotata migliora l'espressione delle caratteristiche fermentative del lievito, favorendo la sintesi dei composti aromatici.

La determinazione analitica della disponibilità alimentare nei mosti e la conoscenza dell'apporto nutrizionale dei bio-nutrienti derivati da lievito, consentono al tecnico di gestire con puntualità e consapevolezza l'adeguata nutrizione del lievito.

Interverrà a relazionare di ciò il ricercatore Rudy Menin; ci sarà inoltre un prezioso intervento di Christian Scrinzi, coordinatore enologico del gruppo GIV, che ci riporterà la sua esperienza diretta nella conduzione della nutrizione.

MODULO M5

DALL'AFFINAMENTO IN LEGNO ALL'AFFINAMENTO
DELL'USO DEL LEGNO: TRADIZIONI IN DIVENIRE?

Sala Malvasia, Mercoledì 14 marzo, ore 12.25 – 13.25

Organizzato in collaborazione con
GARZANTI SPECIALTIES*Roberto ZIRONI, Dipartimento Scienze degli Alimenti, Università di Udine*

In passato i fusti in legno costituivano semplicemente dei contenitori, e non esisteva la consapevolezza del loro ruolo attivo nei confronti del prodotto conservato all'interno. I contenitori in legno consentono infatti l'ingresso dell'ossigeno e cedono diversi composti; l'interazione vino-ossigeno-composti ceduti permette l'evoluzione dell'aroma e della struttura fenolica migliorando il profumo, il gusto ed il colore di un vino. Il legno, infatti, cede composti non volatili, appartenenti alla classe degli ellagitannini che, in presenza di ossigeno, fungono da catalizzatori per reazioni di polimerizzazione della componente fissa del vino; tali reazioni coinvolgono i pigmenti colorati, gli antociani, rendendoli meno sensibili alle degradazioni che causano una perdita ed un ingiallimento del colore. La cessione di polisaccaridi e la formazione di polimeri misti che coinvolgono i tannini condensati del vino consente, inoltre, un ammorbidimento ed un aumento di corposità del prodotto al gusto. Un ulteriore aspetto dell'invecchiamento in legno è la cessione o l'originarsi di composti aromatici che influenzano il bouquet del vino: l'aroma si arricchisce così di note di tostato, vaniglia, spezie, cocco, cacao, caramello. Inoltre, non bisogna dimenticare l'ulteriore modulazione dell'aroma da parte del fusto in legno con azione di traspi-

razione e assorbimento di composti volatili. Recentemente sono comparse sul mercato nuove tecnologie mirate ad ottenere le stesse benefiche evoluzioni del vino. Ci si riferisce in particolare all'utilizzo del legno di rovere sotto forma di frammenti legnosi di diverse forme e dimensioni, tostati più o meno intensamente: chips e staves sono le forme più comunemente conosciute, tuttavia nuovi formati sono disponibili sul mercato internazionale (sfere, spire, cubi). Si tratta di tecniche che razionalizzano l'affinamento in legno: il legno cambia solamente forma passando da contenitore a contenuto; questo passaggio consente: una riduzione degli alti costi di esercizio legati a botti e barriques, il vantaggio ecologico di scarti minori di legname; l'opportunità di creare delle ricette, utilizzando tagli fra le varie tipologie di origine, tostature forme e dimensioni dei legni, con l'ulteriore vantaggio di rendere ripetibili i risultati. Naturalmente questa pratiche non deve rappresentare una scorciatoia, in quanto si deve tenere conto anche di tecnologie al contorno che ne completino l'azione, al fine di sostituire integralmente l'azione del contenitore in legno: non si dovranno infatti trascurare la funzione di ossigenazione, decarbonicazione, traspirazione e assorbimento svolte dal fusto. Studi e approfondimenti sono auspicabili al riguardo.

MODULO G5

**GENUINITÀ E TECNOLOGIE MODERNE:
CONFLITTO O SINERGIE?**

Sala Gutturnio, Mercoledì 14 marzo, ore 13.30 – 14.30

Organizzato in collaborazione con
OLIVER OGAR**POSSIBILITÀ DI RIDUZIONE DELLA SOLFOROSA NEL VINO: LISOZIMA,
MICROFILTRAZIONE TANGENZIALE, FLASH PASTEURIZZAZIONE**Philippe COTTEREAU – *ITV France*

Il lisozima è una proteina estratta dal bianco d'uovo di gallina ed ha la proprietà di lisare in modo specifico i batteri Gram+. Esso permette di sostituire o complementare l'azione della SO₂ nella gestione dei batteri lattici durante la vinificazione o l'élevage. Dal 2001 ne sono proposte 4 principali utilizzazioni:

- bloccare la fermentazione malolattica (FML) nella vinificazione in bianco
- ritardare la FML rispetto alla fermentazione alcolica per ridurre i rischi di spunto lattico
- ridurre le dosi di SO₂ durante le l'élevage del vino
- bloccare l'attività dei batteri lattici nei casi di arresti o rallentamenti di fermentazione per evitare lo spunto lattico

Le applicazioni del lisozima per evitare o arrestare deviazioni lattiche sono attualmente ben gestite. Sono invece meno noti gli ultimi sviluppi realizzati in Bourgogne per ritardare e ridurre la solfitazione del vino. Un trattamento a fine FML permette di ritardare l'aggiunta di SO₂ di alcune settimane, e quindi di raggiungere la stabilizzazione del colore, l'ammorbidimento dei tannini ed anche una migliore integrazione del legno. La riduzione della dose di solforosa può raggiungere il 30%. Nella relazione vengono riportati esempi applicativi.

Per la gestione microbiologica del vino è possibile anche utilizzare due tecniche fisiche.

La microfiltrazione tangenziale e la flash pasteurizzazione permettono di eliminare la totalità dei microrganismi. Queste tecniche possono essere particolarmente interessanti durante la fase finale d'elaborazione del vino realizzando una specie di sterilizzazione e consentendo così una minore aggiunta di solforosa.

Queste diverse possibilità di riduzione delle dosi di SO₂ sono studiate nell'ambito del programma europeo ORWINE.

PRODUZIONE DI VINI IN ASSENZA DI SO₂: ASPETTI TECNICI E TECNOLOGICI

Attilio BELLACHIOMA, Oliver Ogar Italia

La produzione di vini esenti da conservanti quali l'anidride solforosa, è un problema da tempo sentito ma di difficile soluzione, considerando i molteplici effetti di questa sostanza sul piano tecnologico. La recente normativa sull'etichettature ha fatto riemergere in modo energetico tale problematica ed aumentato la sensibilità dei produttori, soprattutto di quelli orientati verso il vino biologico e, più in generale, a prodotti "salubri"

Per ottenere vini privi di questo conservante è necessario risolvere i problemi legati all'ossidazione chimica ed enzimatica dei costituenti del mosto e del vino, ed ai problemi microbiologici di sviluppo di microrganismi contaminanti indesiderati.

I requisiti di base per poter realizzare vini così "estremi" vengono dai fondamenti della buona tecnica di vinificazione: basse temperature, tempi rapidi ed igiene. A tali condizioni essenziali viene in supporto la tecnologia di cantina, che permette l'ottenimento di mosti con basso tenore di sostanze facilmente ossidabili ed abbattimenti significativi della carica micro-

bica nelle fasi pre-fermentative.

Tecniche di inoculo e nutrizione specifiche, impiego di sostanze antiossidanti alternative, coadiuvanti tecnologici per limitare e gestire lo sviluppo dei batteri lattici e gestione e controllo dell'ossigeno, sono le strategie di vinificazione adottate e coordinate per l'ottenimento su scala industriale di vini sperimentali in totale assenza di anidride solforosa.

Gli incoraggianti risultati ottenuti consentono di affermare, con ottimismo, che una razionale gestione delle moderne tecnologie può condurre all'ottenimento di vini "estremi" ma con elevati contenuti salutistici.

MODULO M6

**L'UTILIZZO DI ENERGIE ALTERNATIVE
NELLA GESTIONE DELLE CANTINE**

Sala Malvasia, Mercoledì 14 marzo, ore 14.40 – 15.40

Organizzato in collaborazione con
EMEX ENGINEERING*Luca BIFFI, Marchesi Mazzei Castello di Fonterutoli
Martino SOZZI e Stefano VENTURI, Emex Engineering srl*

Il ciclo produttivo enologico impegna notevoli quantità energetiche e necessita di fabbisogni che presentano un impatto ambientale non trascurabile. La pianificazione preventiva dei processi, il corretto dimensionamento delle attrezzature in relazione agli obiettivi prefissati ed una accorta conduzione degli impianti, nonché delle strutture tecnologiche, possono fornire importanti riscontri alla accresciuta domanda energetica e ad un significativo risparmio di risorse, anche economiche. La sensibilità ambientale ed eco-compatibile dei consumatori e dei professionisti del settore, i mezzi d'incentivazione e risparmio messi a disposizione dalla legislazione e l'accesso alle certificazioni di qualità italiane ed europee, spingono sempre più verso un largo impiego di sistemi di produzione decentrata di energia elettrica e/o termica. L'attuale maturità tecnica di molte soluzioni mostra come, in certe condizioni, la produzione di energia in azienda, possa remunerare come un vero e proprio investimento. L'intervento ha l'obiettivo di suggerire alcune delle soluzioni tecniche possibili,

all'interno del processo enologico e delle attività ad esso connesse, per contribuire a mitigare gli effetti conseguenti dall'uso incontrollato di risorse non rinnovabili, fornire idee per l'accesso alle certificazioni d'eccellenza e ad aspirare ad un risparmio sensibile nonché ad un ritorno d'immagine non trascurabile.

MODULO G6

**GOMMA ARABICA:
STABILIZZANTE ENOLOGICO DI COLORE ED AROMI**

Sala Gutturnio, Mercoledì 14 marzo, ore 15.45 – 16.45

Organizzato in collaborazione con
ENARTIS

**CRITERI NON CONVENZIONALI DI VERIFICA DELL'EFFICACIA
DI PREPARATI A BASE DI GOMMA ARABICA**

F.TATEO - M. BONONI, Di.Pro.Ve., Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano

Lo studio dell'azione stabilizzante svolta dai polimeri organici naturali impiegati in enologia è di viva attualità. Una maggiore conoscenza scientifica delle interazioni esistenti tra queste sostanze e le componenti del vino è infatti essenziale per una loro più precisa applicazione.

La sperimentazione sull'ottimizzazione d'uso di preparati a base di gomma arabica svolta nei Laboratori di Ricerche Analitiche sugli Alimenti della Facoltà di Agraria di Milano, si inserisce in questo filone di ricerca. Tale studio infatti ha come scopo trovare evidenze sperimentali dell'efficacia stabilizzante di due preparazioni a base di gomma arabica *Acacia spp.*

Le tecniche d'indagine adottate sono tese a studiare gli effetti dell'uso di tale preparati su frazioni organiche del vino ritenute particolarmente interessanti sia per la caratterizzazione del vino stesso sia per la comparazione dell'azione stabilizzante delle diverse gomme, vale a dire: frazioni aromatiche e sostanze fenoliche, in particolare antocianine ed antocianidine.

I risultati ottenuti confermano l'efficienza delle

metodiche analitiche e di invecchiamento accelerato adottate per la verifica dell'efficacia stabilizzante e confermano altresì l'importanza di utilizzare preparati di gomma arabica diversi in funzione dell'effetto tecnologico ricercato e del prodotto vino da trattare.

NUOVE APPLICAZIONI ENOLOGICHE DELLA GOMMA ARABICA

Barbara SCOTTI, Responsabile Ricerca & Sviluppo Enartis

La gomma arabica è un coadiuvante il cui impiego in enologia è consentito da lungo tempo. Nonostante però l'uso diffuso e quasi sistematico su alcuni vini, non se ne conoscono appieno tutti gli effetti e la durata dell'efficacia nel tempo.

Recenti lavori hanno dimostrato che la gomma, oltre a prevenire la precipitazione della materia colorante instabile, può avere un effetto positivo sulla stabilità tartarica. Studi ancora più recenti, traslando l'esperienza maturata in altri settori dell'industria alimentare, dimostrano che la gomma arabica può rivelarsi molto efficace nel preservare gli aromi naturali del vino e garantirne così una maggiore longevità aromatica.

Tali effetti sono più o meno pronunciati in funzione delle caratteristiche chimico-fisiche possedute dalla gomma. Il processo adottato nella produzione della gomma arabica ne modifica le caratteristiche fisiche e ne condiziona di conseguenza l'efficacia.

La perfetta conoscenza dei parametri di processo e quindi la loro variazione permettono

di esaltare uno o l'altro degli effetti della gomma arabica e mettere così a disposizione dell'enologo strumenti specifici per specifiche applicazioni.

MODULO G7

ENZIMI E PREPARAZIONE ALLA FILTRAZIONE

Sala Gutturnio, Mercoledì 14 marzo, ore 17.00 – 18.00

Organizzato in collaborazione con
NOVOZYMES

EFFETTO DI ALCUNI TRATTAMENTI ENOLOGICI SULLA FILTRABILITÀ DEL VINO

Dimitur DIMOV, Master Vigne et Vin ENSAM

Questa presentazione è basata su uno studio fatto per valutare l'effetto di alcune pratiche enologiche sulla filtrabilità del vino ed i parametri che influenzano la filtrazione in condizioni di laboratorio.

L'enologia moderna si propone di assumere decisioni tecniche sulla base dell'esperienza, dell'attrezzatura disponibile e sullo stato delle conoscenze per raggiungere una determinata qualità del vino. In questo senso, la filtrazione è un passo importante che influenza il profilo finale del vino.

In aggiunta alla chiarifica, la filtrazione permette di ottenere la stabilità microbiologica del vino. È noto che le pratiche post-fermentative possono ridurre la filtrabilità del vino se non applicate correttamente. Di conseguenza, questo stadio di processo deve essere controllato in modo accurato per limitare la perdita di qualità e la preparazione del vino è la chiave per raggiungere buoni risultati.

I risultati dello studio mostrano gli effetti di vari coadiuvanti di chiarifica, della stabilizzazione

tartarica e dell'uso di enzimi sulla filtrabilità del vino. I dati documentano l'interazione tra le pratiche post-fermentative facenti uso di specifiche preparazioni enzimatiche come le miscele di pectinasi e 1,3-1,6 beta-glucanasi e le migliori condizioni per il loro uso.

RUOLO DEGLI ENZIMI IN VINIFICAZIONE E LORO VANTAGGI

Dr. Rose-Marie CANAL-LLAUBÈRES, Novozymes.

Gli enzimi giocano un ruolo importante nella produzione del vino. Essi vengono utilizzati per numerose applicazioni sulle uve o sul mosto in fase pre-fermentativa, e trovano utilizzazione anche in vari passaggi di trattamento del vino dopo la fermentazione alcolica. Tali applicazioni sono state descritte in otto risoluzioni OIV che riguardano la macerazione, la chiarifica, la liberazione di aromi, l'affinamento sulle fecce e la filtrazione. Essendo i substrati spesso di natura complessa, costituiti in proporzioni variabili da pectine, glucani, glicosidi e mannoproteine, vengono coinvolte diverse attività enzimatiche.

Dopo una breve sintesi delle fasi di processo, dei tipi di enzimi e delle condizioni d'uso, la presentazione si focalizza sulle applicazioni post-fermentative. È opinione comune il fatto che, ad ogni fase della vinificazione, la decisione dell'enologo ha un'influenza sulla qualità del vino. Gli enzimi rappresentano oggi uno strumento essenziale per raggiungere uno stile definito di vino lungo l'intero processo produttivo.

Saranno mostrati dati ottenuti in una cantina sperimentale (VEC), dove l'effetto dell'enzima può essere seguito nel tempo per verificare i risultati nel vino già in bottiglia. Alcuni dati mostrano i vantaggi dell'uso di enzimi nella chiarifica precoce e come questo trattamento influenza la filtrabilità e le proprietà sensoriali. Altri risultati si riferiscono alla liberazione di aromi, all'affinamento sulle fecce ed alla filtrazione.

MODULO G8

**MICROSSIGENAZIONE E LEGNO:
TECNICHE APPLICATIVE ORIENTATE
AL MERCATO E RICERCA**

Sala Gutturio, Giovedì 15 marzo, ore 9.30 – 10.30

Organizzato in collaborazione con
PARSEC

**OBIETTIVI ECONOMICI E COMMERCIALI E USO CORRETTO
DELL'OSSIGENO E DEL LEGNO MIRATO A CORRETTE PRATICHE
ENOLOGICHE**

Dominique DELTEIL, Consulente

Il concetto di Buone Pratiche ha un senso solo in un contesto commerciale. Questo vuole dire che si pianifica e si valuta una tecnica o uno strumento, secondo il contributo che da per il raggiungimento di un obiettivo commerciale, non su criteri tecnici o scientifici generali. Si valutano non solo l'efficacia tecnica ma anche l'efficacia economica, vale a dire i costi di applicazione. Dunque si deve cominciare a definire degli obiettivi commerciali prima di parlare della tecnica stessa.

In introduzione a questa conferenza sono presentati degli obiettivi commerciali quasi universali.

Il resto della conferenza analizza i possibili impatti dell'ossigeno e del legno sul raggiungimento di questi obiettivi in funzione dei costi possibili. Infine, due esempi pratici di procedure di lavoro per elaborare dei vini posizionati a diversi prezzi sui mercati internazionali.

- vinificazione di un vino bianco fermentato con delle doghe,
- vinificazione di un vino rosso fermentato con le scaglie e poi affinato con delle doghe

Questi esempi non sono ricette standardizzate. Illustrano la coerenza che dobbiamo obbligatoriamente avere per gestire l'ossigeno e il legno secondo le buone pratiche di lavoro, cioè utilizzando l'ultimo stato dell'arte della scienza e gli obblighi commerciali dovuti alle evoluzioni dei mercati internazionali.

VALUTAZIONE DI ALCUNI PARAMETRI INDICATIVI DEL POTENZIALE RED-OX E CONSUMO DELL'OSSIGENO. PARTICOLARI OSSERVAZIONI SULLA MISURA DELL'OSSIGENO DISCIOLTO

Samuele FALCIANI, Facoltà di Agraria, Università di Firenze

Il consumo di ossigeno disciolto, le variazioni nel potenziale red-ox e l'attività antiradicalica, possono fornire all'enologo delle informazioni aggiuntive, riguardo alla dose di ossigeno da somministrare al vino durante l'affinamento, rispetto ai parametri comunemente usati riconducibili essenzialmente alla caratterizzazione della componente fenolica.

Gli obbiettivi della sperimentazione sono stati: valutare l'uso di due tipi di elettrodo ORP in cantina; valutare l'efficacia del parametro potenziale red-ox; analizzare la distribuzione ed il consumo dell'ossigeno all'interno di masse di vino a dosi diverse; monitorare le variazioni del potenziale antiradicalico; mettere in relazione i precedenti parametri con le risposte all'assaggio del vino da parte di un panel addestrato ed ai risultati delle analisi per la caratterizzazione dei pigmenti.

Sono state quindi utilizzate tre vasche riempite con uno stesso vino, trattate con tre livelli di ossigeno. Sono stati montati dei sistemi di misura a circuito chiuso in cui erano inseriti gli elettrodi ORP, pH e ossigeno. I vini sono stati

sottoposti ogni quindici giorni alla valutazione del panel.

Dai risultati è emerso che la misura del potenziale red-ox in cantina presenta notevoli difficoltà tecniche. Riguardo all'ossigeno disciolto sono state evidenziate notevoli differenze sia tra le vasche sia nella distribuzione all'interno di ogni vasca. La misura del potere antiradicalico ha fornito dati interessanti, evidenziando però la necessità di perfezionare il metodo.

MODULO M7

**IL VINO IN BAG-IN-BOX:
UN BUSINESS IN CRESCITA**

Sala Malvasia, Giovedì 14 marzo, ore 10.40 – 11.40

Organizzato in collaborazione con
SCHOLLE EUROPE

IL "BAG-IN-BOX". L'INNOVAZIONE NEL CONDIZIONAMENTO DEL VINO

Patrizia FAVA, Dipartimento di Scienze Agrarie – Università di Modena e Reggio Emilia

Una della più significative innovazioni del condizionamento del vino è sicuramente rappresentata dalla presentazione sul mercato, nel lontano 1974, del "bag-in-box". Letteralmente, il "sacco nella scatola", può essere definito un contenitore flessibile, collassabile, ermetico, costituito da uno o più fogli di materiale plastico, e dotato di una chiusura, che funge da sistema di riempimento del sacco stesso e da valvola dispensatrice. Saranno presentati alcuni risultati ottenuti nel corso di una sperimentazione svolta, il cui obiettivo era quello di valutare la conservazione di un vino rosso da tavola in contenitori "bag-in-box" (capacità 5 L) in comparazione con lo stesso vino confezionato in damigianette in vetro. Nel corso della conservazione, in magazzino e sugli scaffali della GDO, e di una simulazione di svuotamento dei contenitori in ambito domestico, si è potuto dimostrare che contenitore alternativo era in grado di preservare i caratteri distintivi del prodotto, analogamente a quanto accadeva nel contenitore più tradizionale, e per alcuni parametri anche meglio. Nel particolare, il "bag-in-box" aveva dimostrato una netta superiorità

rispetto alla damigianetta in vetro durante la simulazione di svuotamento domestico, proprio grazie alla sua caratteristica di limitare lo spazio vuoto al suo interno, diminuendo tutte le alterazioni dovute all'ossidazione del prodotto, che invece si erano evidenziate nettamente nel vino mantenuto nel contenitore in vetro.

L'ESPERIENZA DI UN PIONIERE

Lou MIRANDA, Miranda Wines - Australia

Lou Miranda è stato uno dei primi a credere nel bag in box nel paese, l'Australia, in cui il bag in box si è sviluppato per primo. Attraverso il suo racconto rivivremo le sue iniziali perplessità, la curiosità di percorrere nuove strade e l'incredibile successo che il bag

in box ebbe in Australia.

Comprenderemo meglio perché il bag in box in Australia è così largamente utilizzato dai consumatori e così fortemente promosso dagli enologi.

NUOVE TECNOLOGIE PER LA CONSERVAZIONE DEL VINO

Richard BARRETT, Direttore Globale settore Vino – Scholle Packaging

È l'inizio di una nuova era per il bag in box. A cinquant'anni dall'invenzione del sistema di confezionamento, ed a più di 30 dalla sua prima applicazione nel settore vinicolo in Australia, il bag-in-box (BIB) sta avendo una drastica evoluzione.

Sono state infatti poste in essere molte novità tecnologiche nella produzione dei film e delle chiusure, nelle modalità di produzione dei sacchetti e di riempimento. L'obiettivo? La tendenza al miglioramento della qualità dei vini che vengono offerti in bag-in-box. I primi pro-

dotti erano proposti come alternativa alla dama in vetro da 5 litri e contenevano essenzialmente vino da tavola di bassa qualità. L'immagine del vino in cartone sta cambiando ed oggi sono disponibili in confezioni da 1,5 , 2 e 3 litri vini varietali di categoria media. In Australia già nel 1984 sono stati lanciati vini varietali in box da 2 litri ed il successo commerciale è stato notevole, le vendite in molti casi hanno superato quelle delle bottiglie. Europa e Nord America hanno seguito la tendenza.....

MODULO G9

MANNOPROTEINE AD USO ENOLOGICO

Sala Gutturnio, Giovedì 15 marzo, ore 11.45 – 12.45

Organizzato in collaborazione con
LAFFORT OENOLOGIE ITALIA

PROPRIETÀ E CARATTERISTICHE DI MANNOPROTEINE ESTRATTE DA LIEVITI

Denis DUBOURDIEU, Université Victor Segalen Bordeaux 2, Faculté d'Oenologie

L'effetto delle macromolecole definite coloidi protettori sulla stabilità dei vini è nota da tempo. Per molti anni si è operato cercando di eliminare queste molecole, che possono rendere meno efficaci i trattamenti di stabilizzazione di tipo fisico, piuttosto che valorizzarle.

Tra queste macromolecole ne troviamo alcune derivanti da lieviti, appartenenti alla grande famiglia delle mannoproteine, che hanno la capacità di conferire stabilità ai vini dal punto di vista proteico e tartarico.

Si è arrivati ad esse nell'ambito di studi volti a dare un'interpretazione molecolare ai fenomeni di miglioramento naturale della stabilità proteica e tartarica dei vini bianchi affinati sulle proprie fecce di fermentazione.

Questi studi, hanno permesso di rendere note le strutture molecolari, l'origine e le possibili modalità di estrazione delle diverse molecole implicate in questi fenomeni, nonché le modalità tecnologiche per massimizzarne la presenza nei vini.

Nel caso della stabilizzazione proteica si è

caratterizzata la mannoproteina denominata MP 32, mentre nel caso della stabilizzazione tartarica la mannoproteina indicata come MP 40.

Si è inoltre capito quanto complesso e variegato sia l'insieme delle molecole definite genericamente mannoproteine.

Le conoscenze acquisite danno adito ad un'evoluzione tecnologica che ci potrà permettere, con l'approvazione ormai del legislatore, di estendere, almeno parte dei benefici messi in evidenza, a tutti i vini.

MODALITÀ D'IMPIEGO DI MANNOPROTEINE PER LA STABILIZZAZIONE TARTARICA

Virginie MOINE-LEDOUX, Ricercatrice SARCO, Laffort Oenologie, Bordeaux, France

L'applicazione degli estratti di mannoproteine ottenuti per digestione enzimatica della parete dei lieviti allo scopo di stabilizzare i vini dalle precipitazioni tartariche é stata oggetto di numerosi lavori che hanno seguito principalmente le due seguenti linee:

- impiego di mannoproteine estratte per via enzimatica in scala reale in condizioni di cantina;
- studio del meccanismo d'azione

la prima ha avuto lo scopo di validare le proprietà tecnologiche di queste mannoproteine per verificarne l'applicabilità in enologia. Le prove si sono condotte su diversi vini, di diverse annate, a confronto con metodi di stabilizzazione tradizionali, ripetendo i controlli nel corso di più anni.

Attualmente si dispone di vini trattati con mannoproteine da oltre 8 anni che non evidenziano alcun tipo di problema legato alla stabilità tartarica.

I risultati analitici di tutti i vini oggetto della sperimentazione mostrano che il trattamento con

mannoproteine non modifica affatto la composizione dei vini, rispettandone l'integrità.

La seconda linea é stato ritenuta necessaria ed interessante per le implicazioni tecnologiche che ne derivano. Si é visto che le mannoproteine agiscono impedendo sia il fenomeno di nucleazione del bitartrato di potassio, sia il processo di accrescimento dei cristalli, operando preferenzialmente su determinate facce del cristallo.

MODULO G10

VINO, OSSIGENO E TAPPI

Sala Gutturio, Giovedì 15 marzo, ore 13.45 – 14.45

Organizzato in collaborazione con
NOMACORC

Olav AAGAARD, *Nomacorc Global Research Director*
Ezio DALLA GIACOMA, *enologo La-Vis, Trento*

Il mondo del vino è in pieno mutamento :

- I gusti dei consumatori evolvono ed è fondamentale rispettarli;
- Grazie ad un migliore controllo delle tecniche di vinificazione è possibile produrre vini tenendo conto di questa nuova situazione di mercato.

Ma cosa succede al vino una volta imbottigliato e messo sugli scaffali dei negozi ?

La tappatura : condizione sine qua non per proteggere la qualità dei vini.

Nomacorc offre un approccio enologico della tappatura che porta con sé nozioni nuove.

Le attuali evoluzioni del mercato si traducono in una domanda da parte dei consumatori per vini senza difetti (odore di tappo, vino ossidato o ridotto) e con qualità organolettiche molto specifiche di fruttato e di rotondità.

D'altra parte, per i vini « cuore di gamma », che rappresentano oggi oltre il 50% dell'offerta a livello mondiale, è fondamentale assicurare la riproducibilità del prodotto da una botti-

glia all'altra.

Dal punto di vista chimico, le molecole responsabili di aromi fruttati sono sia sensibili all'ossidazione che suscettibili di essere coperte dalle note legate ai difetti. Inoltre, la struttura in bocca (consistenza) dei vini può essere modificata con l'intervento dell'ossigeno.

L'ossigeno si presenta quindi come molecola chiave il cui controllo, durante il processo di elaborazione dei vini e ben oltre l'imbottigliamento, è fondamentale per assicurare la qualità del prodotto finito.

Tuttavia è importante considerare che i vini non presentano tutti la stessa sensibilità all'ossigeno e dovranno essere a contatto moderato e adattato con diverse quantità di ossigeno. Dopo l'imbottigliamento, l'evoluzione positiva dei vini nel tempo sarà condizionata dalla quantità di ossigeno microdiffuso attraverso l'otturatore.

La nozione di tappatura enologica nasce pro-

prio dall'analisi di questi fattori di marketing, di chimica e di enologia.

Grazie al procedimento di fabbricazione controllato dei tappi e all'esperienza crescente nel campo enologico, Nomacorc ha rapidamente integrato questa nuova dimensione della tappatura del vino. L'azienda ha così sviluppato una gamma di 3 otturatori che offrono ai professionisti del vino 3 livelli di trasferimento dell'ossigeno (O.T.R. Oxygen Transfer Rate) con un eccellente grado di riproducibilità. In questo modo Nomacorc ha consentito l'intervento sulle condizioni controllate della conservazione adatte al vino.

Il trasferimento dell'ossigeno attraverso il tappo, dopo l'imbottigliamento, è il parametro chiave per l'evoluzione corretta nel tempo della qualità dei vini.

MODULO G11

VANTAGGI DEGLI ESTRATTI PROTEICI DI LIEVITO PER IL COLLAGGIO E LA STABILIZZAZIONE DEI VINI

Sala Gutturnio, Giovedì 15 marzo, ore 15.15 – 16.15

Organizzato in collaborazione con
OENOFRANCE

Claudine CHARPENTIER, UMR 1131, Santé de la Vigne et Qualité du Vin, Inra Colmar, France
Marie-Madeleine CAILLET, Consulente Scientifica e tecnica Oenofrance

Di fronte ad una regolamentazione sempre più restrittiva riguardo ai coadiuvanti enologici, l'arricchimento dei vini in composti che vi sono già naturalmente presenti (coadiuvanti endogeni) è una via sempre più esaminata. Recentemente abbiamo provato le proteine di lieviti d'origine intracellulare come agenti di collaggio (Charpentier et al, 2006).

Le principali frazioni di un estratto proteico di lieviti, ottenuto da autolisi di un ceppo enologico molto proteolitico, hanno stato caratterizzate con tamisage molecolare e con elettroforesi SDS-PAGE. Si tratta principalmente di mannoproteine con per alcune masse molecolari elevate da 30 a 100 Kda.

Le prove di collaggio di mosti bianchi hanno mostrato che l'estratto proteico alla dose di 5 g/hl ha effetti comparabili a quelli di un collaggio PVPP-caseina-bentonite alla dose di 20g/hl in particolare per quanto riguarda la filtrabilità dei vini ottenuti

Dopo collaggio con l'estratto proteico di lieviti a dose di 5 a 45 g/hl, le torbidezze di vini rossi giovani (annata 2005) si sono rivelate equivalente a quelle ottenute con collaggio con la gelatina senza aerazione della composizione fenolica. Per un vino rosso più evoluto il collaggio con l'estratto proteico di lieviti ha permesso la fissazione dei pigmenti gialli.

Questi primi risultati permettono di prevedere la possibilità di preparare agenti di collaggio a partire dal materiale proteico di lieviti.

SPAZI DIBATTITO



SPI

VALORIZZAZIONE E PROTEZIONE DELLA VARIABILITÀ INTRA-VARIETALE DEI VITIGNI ITALIANI

Animatore: Osvaldo FAILLA, Università di Milano

Sala Malvasia, martedì 13 marzo, ore 17.45 – 18.45

SPAZI DIBATTITO

Il vitigno è da sempre il principale protagonista dei modelli viti-enologici. Le caratteristiche produttive e qualitative di un assortimento varietale sono alla base delle caratteristiche di originalità dei vini di territorio, oltre che ovviamente di quelli di vitigno. Paradossalmente non vi è accordo tra gli studiosi di viticoltura sulla definizione di vitigno. Ciò può determinare seri problemi di carattere normativo di difficile risoluzione. In relazione alla definizione che si dà al termine di vitigno può cambiare il livello di biodiversità della viticoltura, di variabilità, ricchezza e complessità dei vini.

Un limite che ha caratterizzato e che caratterizza tuttora gli studi ampelografici è il riferimento per la descrizione varietale ad un numero limitato di specimen (piante di riferimento) e che si riflette sulla scarsa considerazione che la variabilità intra-varietale trova nelle descrizioni ampelografiche. Questo atteggiamento operativo, definibile come approccio tipologico è in antitesi con l'approccio popolazionale che è alla base della moderna tassonomia. L'introduzione dei marcatori molecolari ha rafforzato l'approccio tipologico, portando ad accettare surrettiziamente il concetto di un'origine monofiletica e monoclonale delle nostre varietà di vite, escludendo il

concetto di varietà-popolazione o di varietà policlonali. Inoltre la tendenza è quella di considerare forzatamente tutte le popolazioni derivanti da un unico capostipite afferenti alla medesima varietà, a meno di palesi mutazioni somatiche. Lo spazio dibattito vuole offrire qualche spunto di riflessione sul significato di vitigno alla luce di alcune recenti ricerche nel campo dell'ampelografia classica e molecolare.

SP2

LA COMUNICAZIONE SUL VINO: MEGLIO INDIPENDENTE O CONSORZIATA?

Animatore: MOSAICO PIACENTINO

Sala Malvasia, mercoledì 14 marzo, ore 18.00 – 19.00

Mosaico Piacentino è un'associazione tra produttori di vino della provincia di Piacenza, un consorzio tra privati dal punto di vista istituzionale, ma profondamente diverso dai consorzi di tutela per le sue caratteristiche. La promozione del territorio e dei vini di qualità in essi prodotti, non ancora, nel caso specifico, così ben conosciuti, sono il suo obiettivo. Si ritiene che questo obiettivo, perseguito con dispendio di mezzi e di energie, organizzando eventi e degustazioni, partecipando a manifestazioni a tema e a fiere e promuovendo ricerca scientifica, sia davvero fondamentale, se non a breve sicuramente a lungo termine, per lo sviluppo delle singole aziende. La reale conoscenza di un territorio, delle sue potenzialità e delle sue espressioni, significa infatti la reale percezione del vero valore dei prodotti che da esso nascono.

Comunicare questo valore è qualcosa che è molto più possibile fare mettendo in comune gli sforzi, sia per le sinergie che si possono creare sia per l'unicità del messaggio corale che si va a dare, che può rappresentare la maggiore fonte di credibilità per esso. Insieme, insomma, si può sviluppare un messaggio più penetrante e credibile. Per fare questo, occorre che ogni singola azienda rinunci ai propri piccoli egoismi, protagonismi, e progettualità di breve termine,

che sappia avere una visione economica di più ampio respiro e impegnarsi in questa nuova e diversa frontiera con tanta energia e con un afflato culturale e comunicativo profondo e sincero.

LA TECNICA ENOLOGICA A BASSO IMPATTO OGGETTO DEL PROGETTO EUROPEO FP6 ORWINE: È UN OBIETTIVO SOLO PER IL VINO BIOLOGICO?

Animatore: Roberto ZIRONI, Università di Udine

Sala Malvasia, giovedì 15 marzo, ore 16.15 – 17.15

Orwine è un progetto di ricerca orientato a sviluppare delle politiche il cui obiettivo generale è di fornire un background scientifico per lo sviluppo di un quadro legislativo europeo di riferimento ed un codice di buona pratica agricola per la produzione del vino biologico e per l'etichettatura. Questo progetto nasce dalla collaborazione di 11 enti pubblici e privati di Italia, Germania, Francia, Svizzera e comunitari ed è finanziato dall'Unione Europea.

Il progetto Orwine, nel corso dei suoi 38 mesi di durata, mira a:

- Identificare le pratiche correnti in uso nella viticoltura biologica e nella vinificazione bio nelle aree di produzione tipiche dei vini, in Europa e nei paesi entranti, e di valutare l'impatto di tali pratiche sull'ambiente e sulla qualità del vino.
- Sviluppare tecniche enologiche innovative che trovino riscontro nel concetto dell'agricoltura biologica per migliorare la qualità del vino biologico, con particolare riguardo alla riduzione dei solfiti.
- Testare in azienda le tecniche innovative e più adeguate per poterne valutare l'applicabilità e l'efficacia.

Il progetto mira quindi a sviluppare un manua-

le di buone pratiche a basso impatto e compatibili con la filosofia del prodotto biologico.

Le tecniche a basso impatto sono basate generalmente sull'utilizzo di mezzi fisici e non chimici e sulla corretta gestione dei meccanismi "naturali" di vinificazione.

A titolo di esempio diventa fondamentale la gestione dell'ossigeno in ammostamento e vinificazione, lo studio delle fermentazioni spontanee, la gestione dello stato ossido-riduttivo del mosto e del vino in assenza o a bassi dosaggi di anidride solforosa utilizzando e proteggendo gli antiossidanti già presenti nelle uve e nei vini.

È evidente che lo studio di queste tecniche coinvolge profondamente anche le linee di vinificazione tradizionale; i prodotti di punta si stanno già orientando in questa direzione mentre si registra un po' di ritardo nei prodotti di massa.

L'identificazione di tecnologie e modalità di produzione a basso impatto implica anche la definizione di tecnologie ad alto impatto; una volta dimostrata la possibilità di ottenere ottimi prodotti, a costi compatibili, con tecnologie a basso impatto il mercato continuerà a recepire allo stesso modo i prodotti tradizionali?

POSTER CON PRESENTAZIONI ORALI



Appunti

PREMIO SIVE

“Ricerca Italiana per lo Sviluppo”

Nel 2005, in occasione del suo decennale, la SIVE ha definito in un Manifesto le linee guida della sua attività futura. In particolare l'obiettivo 1 del Manifesto SIVE 2005 si propone di **“Sostenere una maggiore collaborazione le aziende produttive e il mondo della ricerca enologica e viticola”**. Il Premio SIVE è stato quindi istituito per premiare quei ricercatori che, oltre a svolgere un lavoro di alto valore scientifico, indirizzano la propria ricerca su temi importanti e strategici per la vitivinicoltura moderna e danno particolare rilevanza agli aspetti applicativi e pratici, nonché alla divulgazione dei loro risultati presso i produttori. La selezione del lavoro vincitore si svolge in due fasi.

Nel mese di dicembre 2006 tutti i riassunti dei lavori pervenuti sono stati valutati da un Comitato Scientifico così composto:

- Prof. Luigi BAVARESCO, Università C.S.C. di Piacenza
- Prof. Mario BERTUCCIOLI, Università di Firenze
- Prof. Vasco BOATTO, Università di Padova
- Prof. Maurizio BOSELLI, Università di Firenze
- Dott.ssa Antonella BOSSO, CRA – Ist. Sper. per l'Enologia di Asti
- Prof. Emilio CELOTTI, Università di Udine
- Prof. Rocco DI STEFANO, Università di Palermo
- Prof. G. Antonio FARRIS, Università di Sassari
- Prof. Sergio GALASSI, Università di Bologna
- Prof. Vincenzo GERBI, Università di Torino
- Prof. Paolo GIUDICI, UNIVERSITÀ di Modena e Reggio Emilia
- Prof.ssa Marisa MANZANO, Università di Udine
- Prof. Luigi MOIO, Università di Foggia
- Dott. Giorgio NICOLINI, Istituto Agrario di S. Michele a/a
- Prof. Vittorino NOVELLO, Università di Torino
- Prof. Enrico PETERLUNGER, Università di Udine
- Prof. Stefano PONI, Università C.S.C. di Piacenza
- Prof. Attilio SCIENZA, Università di Milano
- Prof.ssa Angela SILVA, Università C.S.C. di Piacenza
- Prof.ssa Giovanna SUZZI, Università di Teramo
- Dott. Diego TOMASI, CRA – Ist. Sper. per la Viticoltura di Conegliano

Questa fase di valutazione ha anche permesso di selezionare i poster oggetto di presentazione orale.

I lavori meglio giudicati dal Comitato Scientifico saranno quindi **sottoposti al vaglio dei tecnici e dei produttori vitivinicoli italiani** e valutati in base alla loro immediata o potenziale ricaduta positiva sui processi produttivi in vigneto e/o in cantina.

A questa seconda fase di valutazione potranno partecipare tutti i soci SIVE (persone fisiche e persone giuridiche) regolarmente iscritti per l'anno solare 2007, oltre agli iscritti ad Enoforum 2007, attraverso un questionario web attivo nelle settimane successive ad Enoforum.

Il Premio SIVE Ricerca Italiana per lo Sviluppo assegna una somma di **€ 5.000** lorde agli autori del lavoro di ricerca vincitore.

Appunti

PRELIMINARE

"Ricerca Italiana per lo Sviluppo"