

Premio SIVE-Oenoppia 2019 a Morata

Si è concluso il percorso di selezione dei lavori scientifici candidati ai Premi 2019 Ricerca per lo Sviluppo, una competizione promossa dalla Società Italiana di Viticoltura ed Enologia per favorire il dialogo tra ricerca e produzione in campo vitivinicolo.

I Premi Ricerca per lo Sviluppo nascono dalla collaborazione con Assoenologi, Fondazione Edmund Mach e Oenoppia.

Peculiarità del riconoscimento è il ruolo primario dato ai tecnici agronomi e enologi nella definizione dei vincitori, preliminarmente selezionati da un qualificato Comitato Scientifico, composto nel 2019 da 49 scienziati del settore, di cui 26 italiani, 15 europei e 8 extra-europei.

La presentazione ai tecnici delle ricerche candidate selezionate è avvenuta ad Enoforum, il convegno biennale luogo privilegiato di incontro e dialogo tra tecnici, ricercatori e fornitori del settore vitivinicolo internazionale, che ha celebrato nel 2019 a Vicenza la sua dodicesima edizione con la partecipazione di oltre 1200 persone.

Il **Premio SIVE OENOPPIA 2019** è dedicato alla Ricerca Internazionale ed è giunto alla sua IV edizione, essendo stato istituito nel 2013; è sponsorizzato dall'associazione Oenoppia che raggruppa i principali attori coinvolti nella produzione e nello sviluppo di prodotti enologici e che intende in questo modo contribuire all'avanzamento della conoscenza nel settore vitivinicolo.

Hanno partecipato alla competizione internazionale 37 lavori scientifici da 22 gruppi di ricerca, di cui 15 selezionati dal Comitato Scientifico per essere presentati oralmente ad Enoforum 2019.



È risultato vincitore **Antonio Morata** del ETSIAAB, Universidad Politécnica de Madrid (Spagna), che con i colleghi Iris LOIRA, María Antonia Bañuelos, Anna Puig-Pujol, Buenaventura Guamis, Carmen González, José Antonio Suárez-Lepe ha presentato i risultati della sua ricerca sul tema *“Utilizzo dell’omogeneizzazione ad altissima pressione nella vinificazione”*. Il lavoro riguarda il trasferimento in enologia di una tecnologia utilizzata nell’agroalimentare, con il trattamento del mosto per controllare prima della fermentazione i microrganismi potenzialmente contaminanti e ridurre così l’aggiunta di solfiti.

Il premio in denaro di € 7.500 versato sul fondo di ricerca del laboratorio è finanziato dall’associazione internazionale Oenoppia.

Finalisti dell’edizione 2019 del Premio Oenoppia, con i migliori punteggi nella valutazione dei tecnici, sono risultati oltre al vincitore (in ordine alfabetico dell’autore principale):

- Matteo **Gatti**, Alessandra Garavani, Cecilia Squeri, Irene Diti, Tommaso Frioni, Stefano Poni, DI.PRO.VE.S., Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza con il lavoro: *“Gestione della variabilità intraparcellare del vigneto mediante concimazione a rateo variabile”*
- Encarna **Gomez-Plaza**, Andrea Osete-Alcaraz, Ana Belén Bautista-Ortín, Department of Food Science and Technology, Universidad de Murcia (Spagna) con il lavoro *“Approcci per limitare le interazioni tra polisaccaridi delle pareti cellulari e tannini”*
- Matteo **Marangon**, Mark Crumpton, Andrew Alkinson, DAFNAE – Università di Padova con il lavoro *“Effetto dell’aggiunta di CMC e zucchero al dosaggio sulla schiuma di un vino spumante”*
- Pedro **Melo-Pinto**, Véronique Gomes, Armando Fernandes, Ana Mendes-Ferreira, CITAB, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Portogallo) con il lavoro *“Valutazione della maturazione dell’uva da vino usando immagini iperspettrali”*

La **SIVE** (Società Italiana di Viticoltura ed Enologia) è un'associazione senza fini di lucro a cui aderiscono tecnici vitivinicoli e aziende di tutta Italia. Dal 1996 è attiva nel campo della formazione e dell'aggiornamento tecnico; ha al suo attivo l'organizzazione di oltre 100 tra convegni, seminari, incontri tecnici e viaggi studio in Italia e all'estero. Svolge funzioni di segreteria operativa la società VINIDEA, assieme alla quale SIVE organizza ogni due anni il convegno Enoforum con sede itinerante.



Dal 2005 la SIVE si è data l'obiettivo di "Sostenere una maggiore collaborazione tra le aziende produttive e il mondo della ricerca enologica e viticola", aiutando il mondo della produzione nella formulazione della domanda ed il mondo della ricerca nella definizione della propria offerta di conoscenze utili alla produzione. I premi SIVE Ricerca per lo Sviluppo sono stati istituiti per contribuire al raggiungimento di tale obiettivo e - dal 2007 ad oggi - si sono candidati ben 293 lavori di ricerca italiani e stranieri, che rappresentano quindi una rassegna molto ampia della produzione scientifica vitivinicola dell'ultimo decennio, che è stata così portata a conoscenza del mondo della produzione.

OENOPPIA è un'associazione no-profit creata nel 2009 che raggruppa i principali attori coinvolti nella produzione e nello sviluppo di prodotti enologici. I 18 membri di Oenoppia rappresentano approssimativamente l'85% dei prodotti enologici utilizzati dagli enologi nel mondo. Essi possiedono una forte cultura del vino e un approccio internazionale al mondo vitivinicolo, di cui la creazione dell'associazione è espressione. Per decenni, e nel caso dei soggetti storici per oltre un secolo, i gruppi che compongono Oenoppia hanno fondato il loro sviluppo sulla ricerca e sull'innovazione. La loro conoscenza delle applicazioni enologiche è stata sviluppata sia internamente sia grazie alla collaborazione con i principali centri di ricerca del mondo. I soci Oenoppia hanno promosso la pubblicazione di un gran numero di pubblicazioni scientifiche e brevetti riguardanti la ricerca della migliore espressione possibile del potenziale qualitativo delle uve.

Oenoppia

Il sostegno di OENOPPIA al Premio SIVE Internazionale è un'ulteriore concreta espressione dell'impegno a favore del settore, a supporto della conoscenza generale dei fenomeni che intervengono nella trasformazione dell'uva in vino.

Sono membri di Oenoppia: AB Foods, AEB, Agrovin, Bioseutica, Biossent, Chr. Hansen, Dal Cin, Eaton, Enologica Vason, Esseco, Fermentis Lesaffre, Laffort, Lallemant, Lanxess Velcorin, Novozymes, Oenobrand, Silvateam, Soufflet, Cofalec, SPBO.

I Premi SIVE Ricerca per lo Sviluppo hanno la peculiarità di essere aggiudicati sulla base delle valutazioni dei tecnici del settore.

Il processo di selezione prevede tre fasi:

- i candidati inviano i riassunti dei lavori di ricerca alla Segreteria SIVE, che ne valuta l'ammissibilità e che li sottopone ad un primo giudizio del Comitato Scientifico SIVE (composto da 50 ricercatori italiani e stranieri) sulla base del criterio "grado d'innovazione e interesse dell'argomento"
- i lavori meglio classificati nella prima fase vengono inseriti nel programma delle presentazioni orali del convegno Enoforum ed i tecnici partecipanti esprimono su di essi una loro valutazione in base al criterio "utilità per lo sviluppo della produzione vitivinicola"
- i lavori finalisti sono quindi nuovamente valutati dal Comitato Scientifico, che valuta il "valore scientifico" degli stessi e valida il risultato dei tecnici

I vincitori delle passate edizioni dei Premi SIVE Ricerca per lo Sviluppo:

- Premio SIVE 2007: **Emilio CELOTTI**, Giuseppe CARCERERI de Prati e Paolo FIORINI - "Moderno approccio alla gestione della qualità delle uve rosse"
- Premio SIVE 2009: **Raffaele GUZZON**, Agostino CAVAZZA e Giovanni CARTURAN - "Immobilizzazione di starter malo lattici. Tecnologia, effetti biologici e fermentazioni sperimentali con ceppo di O. oeni immobilizzati in matrici ibride silice/alginato"

- Premio SIVE VERSINI 2011: **Matteo GATTI**, S. CIVARDI, F. BERNIZZONI, S. PONI - “Effetti differenziali del diradamento dei grappoli e della defogliazione precoce su resa, composizione delle uve e qualità dei vini in Sangiovese”
- Premio SIVE VERSINI 2013: **Diana GAZZOLA**, S. VINCENZI, A. CURIONI - “Valutazione delle capacità chiarificanti di un nuovo coadiuvante proteico estratto da vinaccioli”
- Premio SIVE INTERNAZIONALE 2013: **Ramon MIRA DE ORDUÑA** - “Full automation and control of vinifications by FT-NIR spectroscopy: An innovation presenting ground-breaking opportunities”
- Premio SIVE VERSINI 2015: **Fabio CHINNICI** e C. RIPONI - “Controllo dell’ossidazione di (+)-catechina mediante chitosano: ipotesi di utilizzo in vinificazioni a ridotto contenuto in solfiti”
- Premio SIVE OENOPPIA 2015: **Vicente FERREIRA** - “Comprendere e gestire i problemi di riduzione”
- Premio ASSOENOLOGI VERSINI 2017: **Daniela FRACASSETTI** – “Il gusto di luce nel vino bianco: meccanismi di formazione e prevenzione”
- Premio SIVE OENOPPIA 2017: **Ricardo CHAGAS** – “Formazione di torbidità proteica nel vino bianco - il ruolo base della SO2 nel meccanismo di aggregazione proteica”

Foto e immagini in versione ad alta risoluzione sono disponibili richiedendoli a sive@vinidea.it; i video dei lavori finalisti saranno prossimamente pubblicati su www.Infowine.com