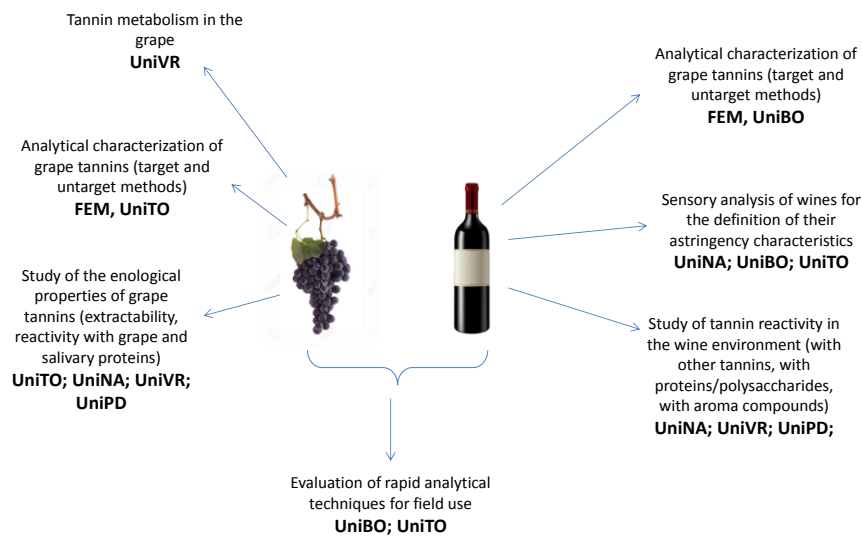




PROGETTO DI RICERCA La diversità dei tannini dei vini rossi italiani (D-Wines)

Il progetto si propone di fornire una visione completa sulle caratteristiche chimiche dei tannini di alcuni tra i principali vini rossi italiani, nonché sul contributo dei tannini alle caratteristiche sensoriali e alla shelf-life dei vini rossi. Verranno inoltre esplorati in dettaglio gli aspetti relativi alla relazione tra tannini e maturazione della bacca d'uva, nonché il contributo dei tannini stessi alla stabilità dei vini rossi durante la conservazione. Nel complesso queste informazioni permetteranno alle aziende di implementare le tecniche di gestione in vigna e in cantina tramite una migliore consapevolezza del ruolo dei tannini in un'ottica di "Enologia di precisione". Complessivamente, il progetto rappresenta un primo approccio alla costruzione di un atlante dei vini italiani.



ENTE FINANZIATORE: Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

PARTECIPANTI

- UniVR (Università di Verona)
- FEM (Fondazione Edmund Mach)
- UniBO (Università di Bologna)
- UniTO (Università di Torino)
- UniNA (Univesità di Napoli)
- UniPD (Università di Padova)

DURATA: 3 anni (2017-2019)

VITIGNI: Nebbiolo, Aglianico, Corvina, Sagrantino, Teroldego, Nerello Mascalese, Montepulciano, Sangiovese, Primitivo, Cannonau.

Numero complessivo di vini studiati: 110

LA DIVERSITÀ DEI TANNINI DEI VINI ROSSI ITALIANI

Sessione dedicata al progetto D-WINES

Il progetto D-Wines nasce dall'idea di valorizzare, attraverso azioni di studio, ricerca e sperimentazione, l'enorme diversità di caratteristiche varietali, territoriali, chimiche e sensoriali che distingue il patrimonio enologico italiano. Condotto in maniera congiunta da sei enti di ricerca italiani e connesso a numerose realtà produttive delle principali denominazioni nazionali, il progetto si pone come obiettivo l'identificazione delle caratteristiche di identità e tipicità dei principali vini italiani e lo sviluppo di pratiche di cantina e di vigneto per la loro gestione. In questa sessione verranno presentati i risultati relativi ai primi due anni del progetto relativo alla diversità di tannini e macromolecole dei vini rossi italiani (finanziamento MIUR PRIN 2015)

Programma della sessione

Il progetto D-Wines per la valorizzazione della diversità dei vini Italiani

Maurizio Ugliano, Università di Verona

I tannini nei principali vini rossi italiani

- Diversità delle concentrazioni e delle strutture molecolari. Fulvio Mattivi, Università di Trento
- L'impronta digitale metabolomica dei vini rossi Italiani. Panagiotis Arapitsas, Fondazione Edmund Mach

Stabilità, reattività e interazioni dei tannini nei vini rossi italiani

- Polisaccaridi e proteine nei vini rossi italiani. Matteo Marangon, Università di Padova
- L'ossidabilità dei tannini. Maurizio Ugliano, Università di Verona

La spettroscopia per l'analisi dei tannini e la caratterizzazione dei vini rossi italiani

- Caratterizzazione multivariata dei vini rossi monovarietali italiani con spettroscopia FTIR. Andrea Versari, Università di Bologna
- Classificazione con indici spettrofotometrici dei vini rossi italiani. Simone Giacosa, Università di Torino

Tannini e astringenza: aspetti sensoriali e marcatori analitici

- La diversa astringenza dei vini rossi Italiani. Paola Piombino, Università di Napoli
- Marcatori analitici per la predizione dell'astringenza. Angelita Gambuti, Università di Napoli

Il metabolismo dei tannini nell'acino d'uva

- Le basi molecolari del metabolismo dei tannini nell'acino d'uva. Giovanbattista Tornielli, Università di Verona

Discussione e prospettive di applicazione