

**MACROWINE2021: DIRETTA CON LA SCIENZA
DEL VINO**

RASSEGNA STAMPA

**A cura di Micaela Conterio
- Ufficio Stampa CREA**



NEWS

LUGLIO 2021

MACROWINE2021: DIRETTA CON LA SCIENZA DEL VINO

MACROWINE2021 IN MODALITÀ VIRTUALE E CON LA REGIA DI VINIDEA HA PRESENTATO LO STATO DELL'ARTE DELLE PIÙ RECENTI ED INNOVATIVE RICERCHE SCIENTIFICHE INTERNAZIONALI IN CAMPO VITICOLO ED ENOLOGICO



di Alessandra Biondi Bartolini

Chiude l'ottava edizione di Macrowine, l'evento di riferimento mondiale per la ricerca scientifica nel settore vitivinicolo organizzato da Fondazione Edmund Mach, Università degli Studi di Verona e dall'Università degli Studi di Torino. Dal 23 al 30 giugno 428 delegati di 23 paesi diversi hanno partecipato alle 10 sessioni live proposte online per un totale di 20 ore di diretta nella quale è stato fotografato lo stato dell'arte della ricerca più originale e innovativa nel settore viticolo ed enologico internazionale.

L'edizione 2021 ha proposto un ricco programma di elevato livello scientifico, con argomenti che hanno spaziato dalla vigna al bicchiere, dalla diversità varietale dell'uva e dalle pratiche per una viticoltura sostenibile all'ecosistema microbico, dal campo al consumo finale, senza tralasciare la shelf life dei vini e gli strumenti a disposizione per supportare una viti-enologia di precisione e innovativa.

Sono le scienze omiche – metabolomica, genomica, proteomica – a guidare il progresso della ricerca viti enologica, grazie all'introduzione delle tecniche analitiche strumentali più avanzate e a una crescente capacità di calcolo. Indagini estremamente approfondite che hanno permesso negli ultimi anni di indagare in modo sempre più completo la chimica e la

microbiologia dei processi, che avvengono in matrici che si rivelano sempre più complesse come l'uva, i mosti e i vini.

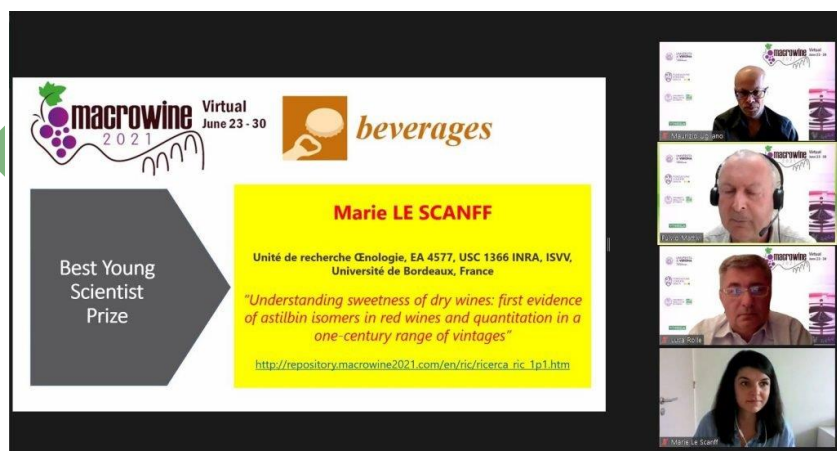
La ricerca microbiologica continua i suoi approfondimenti sulle attitudini dei lieviti non- *Saccharomyces* come evidenziato nella relazione di Francisco Carrau dell'Università di Montevideo che ha riportato interessanti risultati sulla selezione di ceppi del lievito apiculato *Hanseniaspora Viniae*, mentre Rafael Alvarez Rafael ha presentato i risultati di INRAE di Montpellier sulla variabilità presente anche tra le diverse specie del genere *Saccaromyces*. Sempre in campo microbiologico da segnalare sono i risultati ottenuti dal CREA VE ed esposti da Tiziana Nardi sull'evoluzione della comunità microbica associata all'acino dal vigneto ai tre mesi di appassimento in fruttai delle uve destinate alla produzione di Amarone.

Nella ricerca chimica un focus importante è stato presentato da Maria Nikolantonaki dell'Università di Borgogna sulla longevità e la shelf life dei vini: nella sua relazione è stata presentata la necessità di individuare, in quello che è stato definito metaboloma antiossidante, nuovi marker molecolari coinvolti nelle reazioni di ossidazione, in modo da quantificare la stabilità ossidativa dei vini bianchi.

Continuano poi ad essere sotto la lente d'ingrandimento degli scienziati di tutto il mondo i fenomeni di riduzione e la loro spiegazione chimica in relazione alle reazioni dei composti solforati con il rame e con i metalli (Xinyi Zhang; Diego Sanchez Gimeno).

Nella tecnica enologica gli approfondimenti si sono concentrati sugli effetti delle nuove tecnologie come gli ultrasuoni nell'estrazione del colore (Encarna Gomez Plaza) o delle manno proteine dalle fecce (Alberto De isepi) e sull'individuazione di tecniche adatte a risolvere le nuove sfide globali della sicurezza alimentare, con i vini a basso contenuto in solfiti (Fernando Zamora) e dei cambiamenti climatici ai quali sono legati gli incendi e i difetti dello smoke taint (Anita Oberholster).

Il crescente livello di dettaglio analitico permette di migliorare la spiegazione molecolare della percezione olfattiva e gustativa e di descrivere, grazie al contributo della modellizzazione e dell'analisi computazionale, in modo progressivamente sempre più completo, la complessità della chemopercezione presentata da Alejandro Giorgetti dell'Università di Verona.



Proprio a questo campo disciplinare appartiene il lavoro vincitore del premio “Best young researcher” per i ricercatori under 35, vinto da Marie Le Scanff dell'Università di Bordeaux. La ricercatrice francese ha presentato una relazione dal titolo “Comprendere la

dolcezza dei vini secchi: prime prove di isomeri di astilbina nei vini rossi e quantificazione in una gamma di annate di un secolo”, nella quale si è spiegato per la prima volta, combinando le tecniche di HPLC ad alta risoluzione con l’analisi sensoriale, il ruolo dell’astilbina e dei suoi stereoisomeri, neoisoastilbina, isoastilbina e neoastilbina, nella percezione del gusto dolce, legato alla prima nei vini più giovani e ai tre isomeri in quelli invecchiati.

A Macrowine che si è svolto per la prima volta in modalità virtuale con il supporto tecnico e la regia di Vinidea, hanno partecipato ricercatori da tutto il mondo, ma anche operatori e tecnici delle aziende produttrici molti dei quali provenienti dal mondo anglosassone. Nella cerimonia di chiusura i referenti organizzativi dei tre enti Maurizio Ugliano (Università di Verona), Luca Rolle (Università di Torino) e Fulvio Mattivi (Fondazione Edmund Mach) hanno passato il testimone all’Università di Bordeaux, a cui è stata assegnata l’organizzazione di Macrowine 2023. Il 2022 sarà invece l’anno di un altro appuntamento importante per la ricerca di chimica enologica, quello di IVAS In Vino Analytica Scientia, che si terrà a Neustadt in Germania, dal 3 al 7 luglio 2022.

RASSEGNA STAIN