

## LAVORI SCIENTIFICI I temi delle 158 comunicazioni presentate.

Il Comitato Scientifico del 34° Congresso OIV ha accettato per la presentazione 158 comunicazioni orali e 350 posters.

Il Portogallo, che giocava in casa, ne ha presentate 58, seguito dalla Spagna con 24.

Subito dopo è venuta l'Italia che è stata presente con ben 18 comunicazioni. Stesso numero anche per la Francia. Queste sono state le nazioni con la maggior partecipazione scientifica. Nel corso della IX Assemblea Generale, i presidenti delle commissioni hanno illustrato le linee generali dei lavori che sono stati presentati.

Un'ampia sintesi dei lavori della Commissione I - Viticoltura è stata fornita dal suo presidente, l'italiano dr. Michele Borgo. A questa dedichiamo uno spazio speciale nelle pagine seguenti.

### Il primato dell'Enologia

Monika Christmann (Germania) presidente della Commissione II - Enologia ha rilevato il nutritissimo numero di relazioni e di poster, più di 200, riguardanti l'Enologia.

Fra i temi più trattati nell'ambito della sua commissione, la questione della dealcolazione, gli studi su tecnologie in grado di aumentare la qualità del vino, la capacità di estrarre composti fenolici, lo studio del genotipo e del metabolismo dei lieviti, il pro-



V. Pereira (2011)

cesso della fermentazione e lo studio più generico dei composti volatili.

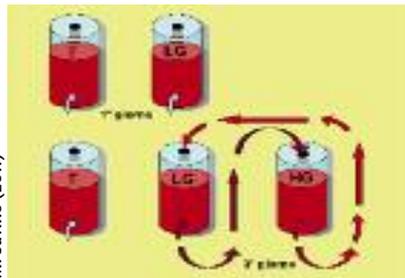
### La costruzione molecolare del vino

Il tema della "Costruzione molecolare del vino" è stato uno di quelli che hanno più attirato l'attenzione dei ricercatori. Si è parlato in diverse relazioni di affinamento e ossidazione. Una relazione francese ha presentato le prime ricerche sull'invecchia-

mento precoce dei vini rossi di Bordeaux e sulle sostanze che possono esserne responsabili. Una relazione portoghese ha presentato i profili di ossidazione dei vini mentre un'altra ha analizzato gli effetti del riscaldamento tradizionale sulla composizione chimica del vino Madeira.

Diverse relazioni portoghesi, spagnole e francesi hanno trattato del metabolismo microbiologico, del consumo di aminoacidi in colture di *Saccharomyces cerevisiae*, di nuovi approcci genetici per comprendere e migliorare le proprietà dei lieviti enologici, del microbioma delle fermentazioni del vino, della caratterizzazione fenotipica e metabolica di una collezione di ceppi di *S. cerevisiae*. Una relazione ha parlato della biogeografia delle popolazioni di lieviti fermentanti dai vigneti dell'Arcipelago delle Azzorre.

Altre relazioni hanno preso in conto singoli aspetti, come le molecole di alto e



M. Savino (2011)

basso peso molecolare e la loro influenza sulla spuma dei vini effervescenti, i tioli varietali nei vini bianchi da vitigni portoghesi, la presenza di carotenoidi nelle uve pugliesi.

Una relazione francese ha presentato il collegamento tra l'estraibilità dei composti fenolici e le proprietà meccaniche dell'acino di Cabernet Franc durante la maturazione.

Si è inoltre parlato delle sostanze volatili del Pisco, della permeabilità dei fenoli e degli aloanisoli attraverso diverse chiusure del vino, dell'efficienza di estrazione del DNA nei vini commerciali e dell'influenza delle condizioni climatiche sulle uve brasiliane.

### Tecnologia di vinificazione

Per quanto riguarda la tecnologia di vini-

ficazione, i lieviti sono stati oggetto di numerose relazioni. Ricercatori spagnoli hanno presentato i primi risultati sull'uso dei lieviti immobilizzati per la produzione di vino spumante e le prospezioni di lieviti autoctoni per migliorare l'identità dei vini biologici. Uno studio portoghese ha puntato sulla caratterizzazione fenotipica e genotipica di lieviti isolati nella regione vinicola del Douro.

Il Cile ha presentato metodologie matematiche per prevedere il comporta-



C. Delsart (2011)

mento delle fermentazioni del vino. Ricercatori della Slovenia hanno trattato di un metodo di separazione veloce di *Saccharomyces cerevisiae* magnetizzati dal vino spumante.

Sono stati esposti dati sull'uso degli UV-C visti come un'alternativa alla stabilizzazione microbiologica dei mosti e dei vini.

Per quanto riguarda i coadiuvanti, sono stati presentati nuovi utilizzi dei derivati della chitina, e i ricercatori portoghesi hanno analizzato il legno di castagno come una nuova alternativa tecnologica per l'invecchiamento dei distillati di vino.

Ricercatori francesi hanno esposto dati sulla localizzazione dei precursori dei tioli nelle bacche e le conseguenze enologiche.

L'estrazione dei composti ha visto diversi lavori, che hanno arricchito le conoscenze sull'estrazione di tannini dai vinaccioli durante la vinificazione, hanno presentato nuovi metodi di vinificazione per i vini rossi, con un aumento della tipicità, e hanno studiato l'effetto dei campi elettrici sull'estrazione dei polifenoli.

Uno studio italiano, presentato dal CRA di Barletta, ha verificato gli effetti della vini-