

L'importanza dei secondari

Le sostanze definite “metaboliti secondari” sono composti biologici che non sono direttamente coinvolti nella normale crescita, sviluppo, o nella riproduzione di un organismo. I metaboliti primari sono quelli essenziali per la vita, e la loro mancanza provoca la morte immediata. In un organismo, l'incapacità di produrre i metaboliti secondari provoca invece una riduzione della capacità di sopravvivenza a lungo termine, oppure una riduzione di fecondità, o una perdita di qualche caratteristica estetica dell'organismo, e in certi casi non provoca alcun cambiamento significativo.

A volte i metaboliti secondari svolgono un ruolo importante nella difesa delle piante contro gli erbivori e altre interspecie difese.

Queste sostanze chimiche sono estremamente diverse e ne sono state identificate molte migliaia. Ogni famiglia di piante, ogni genere e specie produce un caratteristico mix di queste sostanze chimiche, che possono talvolta essere utilizzate come caratteri tassonomici per la classificazione delle piante.

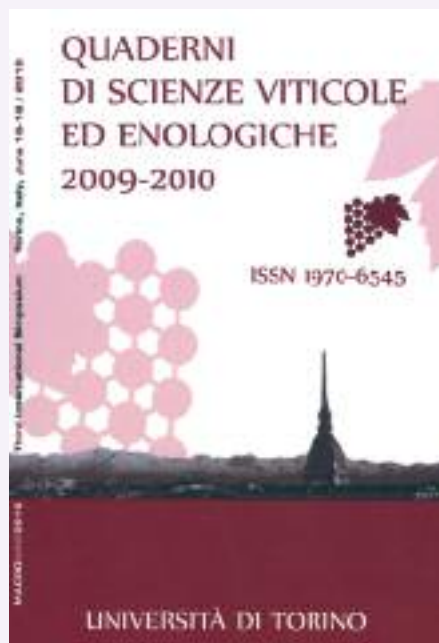
I metaboliti secondari possono essere classificati sulla base della struttura chimica, della composizione, della loro solubilità, oppure per il percorso attraverso il quale sono sintetizzati. Una semplice classificazione comprende tre gruppi principali: i terpeni, i fenoli, e i composti contenenti azoto e zolfo.

Per gli esseri umani alcuni di questi composti sono molto importanti: danno gusto e aroma a quello che beviamo e mangiamo, possono essere farmaci, droghe o veleni. I metaboliti secondari di piante psicoattive sono al centro di alcune religioni, mentre profumo e sapore di altre sostanze formano le nostre preferenze alimentari.

L'aroma caratteristico del cavolo e di altre piante è causato da prodotti chimici contenenti azoto e zolfo, che proteggono le piante dai molti nemici. L'astringenza del vino e del cioccolato deriva da tannini. L'uso di spezie e altri condimenti è stato sviluppato dalla presenza di metaboliti che agiscono come conservanti (dal momento che sono antibiotici) e aromi.

Anche la qualità delle uve e dei vini è legata essenzialmente al loro contenuto di macromolecole e metaboliti secondari. L'incredibile diversità di queste sostanze dà luogo ad un esteso panorama di sapori e aromi che caratterizzano i vini.

Macrowine 2010 è stato il forum internazionale dove si è discusso della biosintesi, delle caratteristiche, delle proprietà analitiche, e delle modifiche che avvengono durante la produzione e l'affinamento del vino delle macromolecole e dei metaboliti secondari. Si è svolto a Torino tra il 16 e il 18 giugno 2010. Ora sono stati pubblicati gli atti del convegno, nella collana dei Quaderni di Scienze Viticole ed enologiche. Gli atti pubblicano 50 relazioni, che spaziano dai metodi analitici alla stabilizzazione dei vini, dal comportamento dei polifenoli all'aroma dei moscati, dai profili sensoriali alla produzione di polisaccaridi. Rappresentano così un quadro preciso sullo stato della ricerca internazionale sul ruolo di questi composti nei vini.



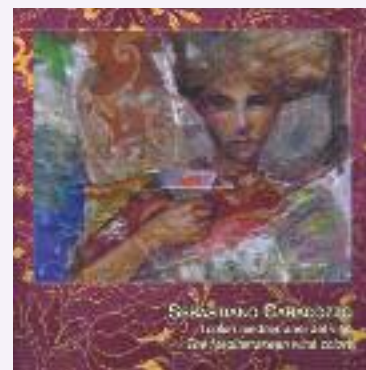
AA.VV.
QUADERNI DI SCIENZE VITICOLE
ED ENOLOGICHE - MACROWINE 2010
Università di Torino, Torino (2011), pp. 308

I colori mediterranei del vino

Vino e arte, due grandi espressioni della parte migliore dell'ingegno umano, hanno proceduto insieme per millenni. Fin dai tempi antichi i molteplici elementi simbolici collegati al vino sono stati scelti come privilegiati motivi artistici.

Oggi la promozione del vino di qualità passa anche attraverso la valorizzazione delle valenze artistiche e culturali ad esso collegate.

I nostri vini infatti, insieme alle loro pregevoli proprietà organolettiche, offrono storia, arte, cultura, tradizione e propongono a chi li incontra, ai cittadini del mondo, uno spaccato di civiltà da “gustare” con attenzione. A questi principi si ispira la lettura della storia e della civiltà del vino realizzata da Sebastiano Caracozzo con i suoi quadri a soggetto enoico che sono stati presentati in mostra a Canelli e che fanno l'oggetto di questo piacevole catalogo voluto dall'Antica Cantina di Canelli. Comunicando attraverso i dipinti delle emozioni collegate alla civiltà della vite, si può contribuire a far crescere l'interesse attorno ai nostri vini, fornendo un prezioso sostegno a un comparto che rappresenta uno dei motori trainanti dell'economia ita-



SEBASTIANO CARACOZZO
I COLORI MEDITERRANEI DEL VINO
Edizioni OICCE, Canelli (2011), pp. 48