

riduzione dei residui di anti-parassitari sulle foglie di vite.

In questa linea si è posta anche la presentazione dell'India, che descrive il sistema di monitoraggio della sicurezza alimentare per l'uva da tavola indiana e per il vino destinato all'esportazione verso i paesi dell'Unione Europea. Il sistema fornisce il monitoraggio dei residui dei prodotti chimici usati in agricoltura, lo standard di qualità dei prodotti e la tracciabilità del monitoraggio dagli scaffali dei negozi alla cantina, attraverso le varie fasi di campionamento, prove, certificazioni e imballaggio.

Due presentazioni erano focalizzate sulla rilevazione e l'esistenza in diversi



*Il sito del programma:
"Vino con moderazione - Art de Vivre"*

vini di residui di agenti chiarificanti che possono essere allergenici, in relazione ai diversi metodi di rilevazione ed ai metodi tecnologici per la rimozione degli allergeni dal vino. Questo gruppo di presentazioni si è concluso con la

presentazione del modello per la previsione della riduzione della carica microbica nel succo d'uva, trattato con alta pressione idrostatica e calore moderato.

Infine, due presentazioni sono state dedicate al programma "Vino con moderazione - Art de Vivre", come concreto impegno del settore vitivinicolo europeo nei confronti della strategia dell'UE per ridurre i danni alcol-correlati, e allo stesso tempo con l'obiettivo di proteggere il patrimonio culturale del vino e la sua immagine positiva. L'importanza e il successo riscosso del programma è stato dimostrato attraverso l'esempio della sua attuazione a livello nazionale in Germania.

Le ricerche nel settore Enologia

Monika Christmann (Germania)

Durante le due sessioni che hanno riguardato l'Enologia, trentaquattro relatori provenienti da nove paesi si sono alternati per presentare i loro lavori sugli aspetti enologici della diversità e della sostenibilità della vitivinicoltura, sia sotto forma di comunicazioni brevi, di circa cinque minuti, sia di presentazioni di quindici minuti.

La disseminazione dei lieviti nei vigneti è stata studiata con tecniche di genetica molecolare, in questo modo è stato dimostrato che la diffusione non è solo dovuta agli insetti o alla pioggia.

Sono stati utilizzati con successo dei bloccanti metabolici del metabolismo del *Saccharomyces cerevisiae* e dei



*La Dott. Monika Christmann
Presidente Commissione Enologia (2010-2012).*

lieviti *non-Saccharomyces*, in caso di fermentazioni sequenziali per ottenere dei vini a bassa gradazione alcolica. L'immobilizzazione dei lieviti su supporti sintetici permette di controllare il tempo di contatto lievito/vino nel corso della fermentazione e, in questo

modo, si possono ottenere vini con gradazione alcolica più bassa.

Una migliore comprensione della biodiversità dei lieviti è stata possibile utilizzando la tecnica della spettroscopia IR a trasformata di Fourier che permette una analisi più veloce rispetto ai metodi microbiologici convenzionali. È stata studiata l'influenza degli additivi sulla riattivazione dei lieviti secchi attivi ed è stato dimostrato che le scorze di lievito hanno presentato l'effetto maggiormente positivo.

L'uso di lieviti *non-Saccharomyces* nella fermentazione alcolica è stato oggetto di ampie indagini. Ad esempio, colture miste con *Candida zemplinina* producono vini contenenti più