

tempo importante nel momento dell'ap-prezzamento dell'attività antiossidante dell'uva e delle frazioni vinaccioli - buccia - polpa.

La criomacerazione sembra essere un procedimento interessante per estrarre più molecole fenoliche.

Inoltre è stato presentato un origina-le programma di distribuzione di succo d'uva nelle scuole elementari in Uruguay, per i bambini di età compresa

tra 5 e 12 anni, con l'obiettivo di genera-re delle buone abitudini nutrizionali.

Infine, sono stati discussi effetti bio-logici delle uve, dei vini e dei derivati, in particolare degli estratti polifenolici dei vinaccioli di *Vitis vinifera*, dei quali sono state verificate le proprietà antimicrobi-che, l'attività citostatica e l'inibizione della crescita di certi ceppi di cellule tumorali. L'attività antibatterica si manifesta per delle concentrazioni di

circa 3-4 mg di estratto di vinacciolo per mL, il potenziale di inibizione delle cel-lule cancerose appare per un estratto di Cabernet Sauvignon dopo 48 ore con un'inibizione dell'ordine dell'80% delle cellule cancerose dopo 3 giorni. Alla luce delle campagne negative contro le bevande alcoliche, è stato sottolineato l'interesse di disporre di uve, succhi d'uva o derivati, come fonte dei composti fenolici.

## Studi su Diritto e Economia

Presidente: Eugenio Pomarici (Italia)

Per la sessione Economia e Diritto sono stati presentati 26 studi originali.

Sono state date informa-zioni sul prestigio che la vitivi-nicoltura romena aveva nel XIX secolo, quando si conso-lidava il moderno sistema del vino. È stato illustrato come il settore vitivinicolo romeno si è sviluppato negli ultimi 20 anni e, partendo da una rico-struzione di una normativa sulla proprietà fondiaria, ha proceduto rinnovando i vigneti (utilizzando sia le varietà internazionali presenti in Romania dalla ricostruzione post fillossera, sia quelle storiche locali), innovando i pro-cessi produttivi, sviluppando un sistema di denominazioni d'origine e di indicazio-ni geografiche e potenziando le tecniche di marketing, anche per fare evolvere il mercato interno. Particolare attenzione viene posta dalle cantine romene alla par-tecipazione ai concorsi nazionali e inter-nazionali.

Nella regione Ningxia (Cina) l'indu-stria del vino sta crescendo rapidamente, ma è tuttora ad uno stadio nascente e per-tanto priva di tradizioni, capitale sociale e infrastrutture specifiche. Al fine di conso-lidare questo sviluppo la regione è impe-gnata nello sviluppo del vivaismo, nella realizzazione di intensi programmi di trai-ning per il personale delle imprese del



*Il panorama dei programmi di certificazione sulla sostenibilità nel mondo.*

vino (che riguarda le tecniche di analisi sensoriale, la conoscenza dei modelli sen-soriali di successo e le tecniche di produ-zione) e nella individuazione di percorsi di sviluppo sostenibile.

In Uruguay il vino è una bevanda tradi-zionale che continua a mantenere un'im-magine positiva anche tra i giovani. Le istituzioni interessate alla produzione del vino hanno tuttavia una grande attenzione al mercato interno. Negli anni '50 ci sono state campagne di promozione dirette verso le donne e recentemente è stata pro-mossa un'indagine approfondita per com-prendere le caratteristiche dei consuma-tori e individuare nuove strategie per svi-luppare la pianificazione della comunica-zione strategica a vantaggio del vino.

In Armenia la locale industria del vino si trova in fase di sviluppo e particolar-mente importante appare il ruolo degli

investimenti diretti di imprese estere che contri-buiscono a determinare esempi positivi e quindi a stimolare anche le attività degli attori locali.

Nella Basilicata le imprese cercano di mante-nere e migliorare la loro posizione integrando comportamenti tradizio-nali con quelli innovativi e soprattutto cercando di legare la loro produzione all'idea di "made in Italy", ossia alla tradizione glo-

balmente riconosciuta di eccellenza nelle produzioni di piccola scala ad alto conte-nuto creativo testimoniata dai successi nella moda (Armani, Gucci), nelle auto (Ferrari), etc.

Due relazioni hanno presentato i diversi sistemi di valutazione e certifi-cazione della sostenibilità dei processi produttivi delle aziende vitivinicole che sono stati organizzati nel mondo. Sono state evidenziate notevoli diversità nell'organizzazione dei sistemi esistenti, anche se prevale la condivisione di prin-cipi comuni.

Altre due relazioni hanno analizzato il tema degli effetti indiretti dell'adozione di pratiche che dovrebbero migliorare la sostenibilità dei processi produttivi. I relatori hanno messo in evidenza che in alcuni casi gli effetti indiretti possono