



## EDITORIALE

L'emergenza COVID, da un giorno all'altro, ha cambiato il nostro modo di vivere e di rapportarci al prossimo. Il settore vitivinicolo, patisce gli effetti del lockdown e tenta in questi mesi una faticosa ripresa. Ma come ogni crisi, anche questa dovrebbe invitare alla riflessione e al cambiamento costruttivo. Ridisegnare i rapporti tra attività produttive e ambiente, trovare attraverso la ricerca scientifica soluzioni volte a rendere più efficiente e sostenibile la produzione di vino, aumentando così la competitività dei prodotti sul mercato, sfruttare potenzialità ancora non del tutto esplorate, come l'enoturismo, sono solo alcune delle risorse straordinarie da poter mettere in campo in questo difficile momento.

Un grande in bocca al lupo a tutti!

## DIAMO UN VOLTO ALLA RICERCA!



Giuseppe Blaiotta è professore di Microbiologia Agraria presso la nostra sezione. Dopo la laurea in "Scienze Agrarie", ha svolto attività di ricerca nel campo delle Biotecnologie Alimentari presso l'Università di Stuttgart (Germania) e presso l'Istituto di Microbiologia Agraria dell'Università degli Studi di Pisa. Ha conseguito il Diploma di Scuola di Specializzazione in Biotecnologie Agro-Alimentari ed il dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (XV ciclo) presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II". Negli ultimi anni la sua attività di ricerca è orientata verso l'isolamento, l'identificazione e la biotipizzazione (molecolare e tecnologica) di lieviti e batteri lattici "terroir" allo scopo di costituire colture starter autoctone in grado di rispettare la tipicità, la qualità e la sicurezza di vini e all'applicazione di metodi biotecnologici per contrastare lo sviluppo di microrganismi alterativi del vino (Brettanomyces,...). La carriera scientifica è documentata in più di 100 lavori su importanti riviste scientifiche nazionali ed internazionali ed in alcuni capitoli di libri (più di 3200 citazioni ed Hindex di 34). È titolare degli insegnamenti "Microbiologia enologica" e "Biotecnologie microbiche per la produzione di vini di alta qualità" nell'ambito dei corsi di Laurea triennale in "Viticoltura ed Enologia" e di Laurea magistrale in "Scienze Enologiche".

## ULTIM'ORA SCIENTIFICA

Alcuni dei nostri recenti contributi scientifici.



E' stato studiato il meccanismo alla base della precipitazione di quercetina nei vini Sangiovese e sono state individuate le condizioni di vinificazione che limitano la comparsa di questo grave difetto spesso osservato in uno dei più importanti vini Italiani (Gambutì et al., *J. Food Sci. Technol.*).



Sono stati pubblicati i risultati di uno studio sull'astringenza di 11 vini rossi italiani mono-varietali. La sperimentazione è stata condotta nell'ambito del progetto PRIN 2015. (Piombino et al., *Australian J. Grape and Wine Res.*)



Sono state studiate le subqualità dell'astringenza e la percezione sensoriale dei vini Sangiovese di Toscana. Le prime si differenziano in base alla percentuale di Sangiovese. Peculiarità caratteristiche sensoriali distinguono le diverse denominazioni, anche dopo due anni di invecchiamento in bottiglia. (Rinaldi et al., *Oeno-one*).



L'acetaldeide reagendo con gli antociani forma pigmenti che stabilizzano l'intensità e la persistenza nel tempo del colore dei vini rossi. Il ruolo chiave dell'acetaldeide nell'evoluzione del colore è stato studiato in soluzioni modello; sono in corso studi su campioni di vino reale. (Forino et al., *Eur. Food Res. Technol.*)

## AD MAIORA!

Con orgoglio ci congratuliamo con:

- I nuovi dottori con Laurea Magistrale in Scienze Enologiche: la Dr.ssa Annina Caputo, tesi titolata «Influenza del prezzo e della denominazione sulle preferenze dei consumatori di vino.» Relatore Riccardo Vecchio. Il dott. Miranda Mario, tesi titolata, "Studio delle interazioni sensoriali multimodali durante la degustazione del vino rosso», la dott.ssa Caiazzo Maria Chiara «Influenza della composizione chimica della matrice sul rilascio di aromi dal vino rosso» Per entrambi Relatore Prof. ssa Paola Piombino, Co-relatore Dott.ssa M. Tiziana Lisanti
- I nuovi dottori con Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia: Guido Martino, Pasquale Mosca e Ludovica Petrucci.



## E INOLTRE...

Il distanziamento sociale non ferma le attività del Dipartimento e della nostra Sezione! Vi segnaliamo:

- le 3T di CovidTesting, Tracing e Treating, organizzato dal Dipartimento di Agraria che prevede 3 eventi "live" sull'attualissimo tema del COVID. Piattaforma ZOOM Meeting Id: 260648 1568 Password: testing
- AAA Ricerca\_Agricoltura, Alimenti e Ambiente. Ciclo di seminari disponibili in differita sui temi di ricerca del nostro dipartimento, tra cui il miglioramento genetico della vite (Dott.ssa Clizia Villano. Link: <http://bit.ly/3eR112i>)

Si ringraziano inoltre i produttori di vini bianchi, campani e di tutta l'Italia, che stanno fornendo i vini per il progetto PRIN finalizzato a conoscere l'aroma dei vini bianchi Italiani (responsabile del progetto, Prof.ssa Paola Piombino)

*"A volte il vino è la manifestazione liquida del silenzio" (Luis Sepúlveda)*