

PROGETTO DI RICERCA (max 1 pagina in italiano e 1 in inglese)

Dottorato: Food Science

Titolo del progetto di ricerca: I nuovi vini No-Lo (No alcohol-Low alcohol): studio e ottimizzazione dei parametri di qualità e stabilità, in relazione allo spazio sensoriale attuale e atteso.

Supervisor: Maria Tiziana Lisanti

Settore Scientifico-Disciplinare di riferimento: AGR-15 (GSD 07/AGRI-07)

Obiettivi, metodologie del progetto di ricerca e collaborazioni interdisciplinari:

I vini dealcolizzati e parzialmente dealcolizzati rappresentano una nuova categoria di prodotti di grande interesse per la filiera vitivinicola. Le analisi di mercato prevedono una crescita significativa del loro consumo a livello globale, poiché rispondono alle esigenze dei consumatori contemporanei, sempre più orientati verso stili di vita sani e moderati. Nonostante queste prospettive favorevoli, la qualità sensoriale dei prodotti attualmente disponibili sul mercato è spesso giudicata insoddisfacente, soprattutto a causa della perdita di aromi in seguito ai processi di dealcolizzazione e allo sbilanciamento del profilo gustativo dovuto all'asporto di etanolo. Inoltre, il comportamento di questi nuovi prodotti in relazione alla shelf-life sensoriale e alla stabilità chimico-fisica e microbiologica non è noto. Il progetto si propone innanzitutto di definire lo spazio sensoriale dei vini No-Lo attualmente in commercio e di individuarne le principali criticità qualitative, anche in relazione alla loro evoluzione nel tempo, mediante tecniche di analisi sensoriale, studi sui consumatori e test di invecchiamento accelerato. Parallelamente, attraverso analisi chimiche mirate, relative ai composti volatili, ai composti polifenolici e ai marker di ossidazione, e test di stabilità colloidale, tartarica, proteica e microbiologica, applicati sia a vini dealcolizzati sia a soluzioni modello, il progetto intende approfondire l'effetto della rimozione dell'etanolo su aroma, struttura e stabilità dei prodotti. L'obiettivo finale è individuare e proporre strategie migliorative applicabili anche su scala industriale, al fine di aumentare la qualità complessiva dei vini No-Lo. Il raggiungimento di tali obiettivi si baserà su un approccio multidisciplinare che integrerà, oltre alle competenze della supervisor in enologia, chimica degli aromi e analisi sensoriale, anche competenze specialistiche in chimica dei polifenoli, microbiologia e processi enologici, grazie al coinvolgimento della Sezione di Scienze della Vigna e del Vino e a collaborazioni nazionali e internazionali.

Elementi di innovazione e/o originalità del progetto:

I vini No-Lo rappresentano una delle più recenti tendenze nel mercato enologico e, più in generale, nel settore delle bevande. Mentre per i vini convenzionali i fattori che determinano la stabilità chimico-fisica, microbiologica e sensoriale sono stati ampiamente indagati negli ultimi decenni, questa nuova categoria di prodotti risulta ancora largamente inesplorata.

Il progetto si caratterizza per un approccio integrato che prevede l'utilizzo sia di vini commerciali sia di modelli sperimentali controllati. Questi ultimi consentono di isolare e studiare in modo mirato i fattori che influenzano la qualità e la stabilità dei vini dealcolizzati o parzialmente dealcolizzati.

Tale impostazione metodologica rappresenta un elemento di originalità, in quanto permette di coniugare ricerca di base e applicabilità pratica, facilitando il trasferimento dei risultati al settore industriale e contribuendo allo sviluppo e al miglioramento dei prodotti attualmente disponibili sul mercato.

Disponibilità fondi:

European Commisison Call: I3-2024-INV1 (Interregional Innovation Investments Strand 1), PROGETTO LIGAWINE (LOW INPUT GRAPEGROWING AND WINEMAKING IN EUROPE), scadenza 14/12//2028, finanziamento UNINA 237.065,24€

Convenzione di ricerca con l'azienda Diam bouchage (responsabile Prof. Luigi Moio, PI Prof.ssa M. Tiziana Lisanti), scadenza 4/05/2027, finanziamento 190.000€.

Disponibilità strutture:

Postazione laboratorio condivisa, postazione scrivania condivisa in ufficio dottorandi presso la Sezione di Scienze della Vigna e del Vino (Avellino).

Collaborazioni con istituzioni straniere:

Prof. Gilles de Revel (gruppo di ricerca in Chimica analitica del vino), Institut des Sciences de la Vigne et du Vin – ISVV, Unità di Ricerca Enologia, Università di Bordeaux (Francia).

Dott.ssa Claudia Nioi (gruppo di ricerca in Ingegneria dei Processi) Institut des Sciences de la Vigne et du Vin – ISVV, Unità di Ricerca Enologia, Università di Bordeaux (Francia).

Collaborazioni con strutture esterne a UNINA:

Collaborazioni con aziende vitivinicole e altre aziende della filiera (ad es. aziende che forniscono tecnologie per la dealcolizzazione del vino). Possibile collaborazione con Università di Padova e Università di Verona.