Ottobre 2019

DIPARTIMENTO DI AGRARIA

SORSI DI SCIENZA

Newsletter della Sezione di Scienze della Vigna e del Vino (SSVV)
Università degli Studi di Napoli Federico II

EDITORIALE

Un'altra vendemmia è arrivata e per molti si è conclusa. Giorni di fermento e ansia, con un occhio rivolto alla vigna e l'altro alle previsioni meteo. Per noi ricercatori, è il momento dell'anno più importante, quello in cui i nostri progetti di ricerca, a lungo pianificati nei dettagli, prendono forma e si trasformano in vino. Le uve sono campionate con grande rigore scientifico e adeguatamente conservate; le microvinificazioni sperimentali vengono condotte in condizioni strettamente controllate. Le uve e i vini ottenuti saranno analizzati durante tutto l'anno, al fine di rispondere a quesiti scientifici ancora insoluti.

DIAMO UN VOLTO ALLA RICERCA!

Dedichiamo questa sezione al professor Luigi Frusciante, ordinario di Genetica Agraria, Vicedirettore del Dipartimento di Agraria e Accademico ordinario dell'Accademia dei Georgofili. Ampia e variegata è la sua attività di ricerca che abbraccia la citogenetica, la genetica e la genomica, e che ha contribuito ad approfondire le conoscenze genetiche in particolare sulla vite, sul pomodoro, sulla patata e sui legumi. I risultati delle sue ricerche sono documentati da oltre 250 pubblicazioni su prestigiose riviste scientifiche nazionali ed internazionali. L'instancabile lavoro del prof. Frusciante non è stato dedicato solo nella ricerca, ma anche in ambito didattico: non si contano le manifestazioni di stima ed affetto da parte dei suoi studenti.

L'istituzione del corso di laurea triennale in Viticoltura ed Enologia e il recente corso di laurea magistrale in Scienze Enologiche, presso la sede avellinese del Dipartimento di Agraria, va in larga misura ricondotta al suo impegno e grande abilità politica, nel senso più nobile del termine. A lui, noi colleghi della SSVV, esprimiamo le nostre più sentite congratulazioni per la splendida carriera accademica, insieme ad una sincera gratitudine per quanto ha fatto per ciascuno di noi e, ci sentiamo di aggiungere, per ogni singola persona che abbia avuto il privilegio di incrociare con il proprio il suo sentiero di vita.

L'augurio è che continui a seguire i nostri percorsi e a prendersi cura del futuro della SSVV con l'entusiasmo e la grinta che lo contraddistinguono. Ad maiora, Professore!

ULTIM'ORA SCIENTIFICA

Alcuni dei nostri recenti contributi scientifici.

- La ricerca svolta presso la SSVV ha ottenuto grande risonanza al congresso internazionale OENO-IVAS 2019, tenutosi a Bordeaux lo scorso giugno. Diverse le relazioni presentate, che riflettono le differenti eppure complementari competenze in campo enologico della nostra sede: la Prof. Piombino, nell'ambito del progetto D-Wines, ha descritto la diversa astringenza di 11 vini rossi mono-varietali Italiani e illustrato come l'aroma possa modularne la percezione; la Dott.ssa Rinaldi ha presentato uno studio sul profilo sensoriale dell'astringenza del vino Sangiovese e su come variano le subqualità sensoriali con l'origine delle uve impiegate per produrre il vino e con il tempo di affinamento in bottiglia; la Dott.ssa Lisanti ha presentato le ultime novità sull'origine molecolare degli odori di menta del bouquet di invecchiamento; il Prof. Forino ha descritto gli ultimi risultati scientifici sul ruolo del pH nella formazione ed evoluzione del colore dei vini rossi.
- uno studio congiunto dell'Università di Napoli con il CNR ha dimostrato la potente attività anti-cancerogena degli estratti di vinaccioli di Aglianico e Falanghina. (Proff. Aversano e Villano, Journal of Functional Foods).
- Sono stati pubblicati i risultati di uno studio sperimentale sull'effetto della cimatura in post-invaiatura sulla produzione e la composizione dell'uva Aglianico (Prof. Basile, American Journal of Enology and Viticulture).
- dalla collaborazione tra l'Università di Napoli, il CNR ed alcune aziende viticole campane è nato un progetto di ricerca (PSR) teso a valutare l'efficacia delle tecniche di viticoltura di precisione nei 3 areali DOCG irpini (referente: Prof. Basile).

AD MAIORA!

Con orgoglio ci congratuliamo con:

- la Dott.ssa Clizia Villano vincitrice del Premio SIGA 2019 'Francesco D'Amato' per la Genetica Agraria.
- I primi dottori in Scienze Enologiche: Marianna Coppola con una tesi dal titolo "Effetti della rimozione fogliare precoce sull'espressione dei geni della biosintesi dei polifenoli in bacche di *Vitis vinifera* cv. Merlot" (relatori proff. Aversano e Villano) e Serafino D'Urzo che ha discusso una tesi dal titolo «Isolamento e identificazione di lieviti con attività enzimatiche di interesse enologico» (relatore prof. Blaiotta).
- I nuovi dottori in Viticoltura ed Enologia: Paolillo Roberto, Datena Romano, Ciancone Angelina, Santoro Fabio, Alfano Luigi, Bruno Antonio.

E INOLTRE...

Siamo soddisfatti del grande successo della prima manifestazione «Notte europea dei Ricercatori» tenutasi ad Avellino il 27 settembre scorso. Grazie a tutti per la partecipazione e per la curiosità mostrata per le nostre ricerche e attività scientifiche!

Il giorno 13 dicembre siete tutti invitati a partecipare alla giornata di studi dal tema di grande attualità: «La nuova frontiera della viticoltura: le varietà resistenti». Durante la giornata sarà presentato il vino del Corso di Studi dell'anno 2019.

"Altro il vino non è se non la luce del sole mescolata con l'umido della vite." Galileo Galilei

Redazione: Angelita Gambuti, Martino Forino, Maria Tiziana Lisanti, Clizia Villano, Giusy Battista. Per informazioni: sorsidiscienza@unina.it