Febbraio 2019

DIPARTIMENTO DI AGRARIA

SORSI DI SCIENZA

Newsletter della Sezione di Scienze della Vigna e del Vino
del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II

EDITORIALE

Con grande entusiasmo vi diamo il benvenuto nel nuovo progetto della nostra Sezione: la newsletter trimestrale "Sorsi di Scienza".
Siamo pronti per un nuovo viaggio rivolto a chiunque desideri riempire il calice con un sano sorso di scienza della vigna e del vino!
Le nostre fonti? La passione per i nostri studi. I nostri mezzi? L'entusiasmo di oltrepassare i confini della comunità scientifica e condividere le nostre scoperte con tutti gli appassionati del vino e dei suoi misteri.
Buona lettura!

DIAMO UN VOLTO ALLA RICERCA!

Chi siamo. Siamo ricercatori e professori della Sezione di Scienze della Vigna e del Vino con sede ad Avellino. Conduciamo ricerche scientifiche sul vino nei suoi molteplici aspetti (genetica, microbiologia, viticoltura, economia, chimica, enologia, ecc...).
Dal prossimo numero ci conoscerete meglio. A presto!

ULTIM'ORA SCIENTIFICA

Alcuni dei nostri recenti contributi scientifici.

Il vino conquista l'*Albert Einstein Center for Fundamental Physics* di Berna, dove il prof. Luigi Moio, responsabile della nostra Sezione, è stato invitato a tenere una lezione sull'organizzazione del profumo del vino.

I risultati ottenuti negli ultimi anni sulle strategie di vinificazione finalizzate alla riduzione e/o al non uso dell'anidride solforosa in enologia sono stati raccolti in una review pubblicata in una prestigiosa rivista internazionale (Lisanti et al., *Comprehensive Reviews* in *Food Science and Food Safety*).

Utilizzando un sistema che simula la bocca umana, sono stati ottenuti interessanti risultati che hanno permesso di chiarire il ruolo della saliva e della composizione chimica del vino nella percezione dell'aroma (Piombino et al., *Food Research International*).

Due geni coinvolti nel meccanismo di risposta della vite all'infezione da oidio sono stati caratterizzati per la prima volta, aprendo la strada a nuovi programmi di miglioramento genetico per una viticoltura sostenibile (Villano et al., *Plant Biotechnology Journal*).

Un team europeo di scienziati, coinvolti nel progetto Horizon 2020 VISCA, si è riunito a Portici e ad Avellino per discutere delle innovazioni scientifiche in merito alle strategie di adattamento della vite al cambiamento climatico (referente prof. Basile).

Grazie alla proficua collaborazione tra 4 Università (Federico II, Partenope, Geisenheim e Australia del Sud) è stato avviato un progetto di ricerca finalizzato a valutare l'impatto sui consumatori delle informazioni nutrizionali riportate sulle etichette del vino (referente dott. Vecchio).

AD MAIORA!

Congratulazioni a:

Cataldo Angelo, Ferraro Assunta, Foglia Antonio Alfonso, Giugliano Antonio, Moscogiuri Carmelo, Pascale Rosario, nuovi dottori in Viticoltura ed Enologia;

l'enologo Francesca Petracca, che ha conseguito la Laura Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie discutendo una tesi intitolata «*L'impatto dei tannini enologici sull'evoluzione del vino rosso durante l'ossidazione.*» (relatrice prof.ssa Gambuti).

E INOLTRE...

Vi piacerebbe partecipare alle selezioni per far parte di una giuria di analisi sensoriale del vino? In tal caso contattate la dott.ssa Pittari (elisabettapittari@unina.it).

Stiamo raccogliendo campioni di vino Aglianico (areale Taurasi DOP 2018) per un progetto di mappatura del profilo polifenolico. Chi è interessato può contattare il dott. Picariello (luigi.picariello@unina.it).

"Il vino prepara i cuori e li rende più pronti alla passione." cit. Ovidio

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