Giugno 2019

DIPARTIMENTO DI AGRARIA

SORSI DI SCIENZA

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

EDITORIALE

Benvenuta Estate?
Questo mese di giugno ci sta portando tanto sole dopo un mese di maggio piovoso e freddo. Colpa dei cambiamenti climatici? Secondo molti, sì!
Come si adatteranno i nostri vitigni?
Noi ricercatori siamo già impegnati a dare delle risposte. La ricerca è anche questo: scienza per la comprensione e la risoluzione di problematiche attuali.

DIAMO UN VOLTO ALLA RICERCA!

Luigi Moio, professore ordinario di Enologia, è responsabile della sezione di Scienza della Vigna e del Vino. Da circa trent'anni anni si occupa degli aspetti sensoriali, biochimici e tecnologici dell'aroma del vino. Le linee di ricerca che coordina sono mirate in particolare allo studio dei componenti chimici responsabili della sua qualità sensoriale ed all'ottimizzazione dei processi di vinificazione, al fine di amplificare l'espressione dei caratteri varietali. L'attività scientifica è documentata da oltre 250 pubblicazioni. Molti di questi studi e le loro applicazioni hanno contribuito in maniera determinante alla riscoperta ed alla valorizzazione di diversi vitigni autoctoni del Sud Italia.

Dal 1998, in qualità di esperto scientifico, fa parte della delegazione italiana del Ministero per le Politiche Agricole presso *l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin* (OIV). Dal 2009 al 2015, presiede il gruppo di esperti di Tecnologia e dal 2015 al 2018 presiede la Commissione Enologia. Dal 5 aprile 2019, è vicepresidente del Comitato Scientifico Tecnico e vicepresidente dell'OIV.
Accademico dei Georgofili e dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, *Chevalier de l'Ordre du Mérit Agricol de la République Française*, è anche autore di articoli e libri di divulgazione su aspetti scientifici del vino. Nel 2016 ha pubblicato, per Mondadori, il libro *Il Respiro del Vino*, un saggio scientifico sul profumo del vino che è giunto all'undicesima edizione in Italia ed è di prossima uscita in Francia.

ULTIM'ORA SCIENTIFICA

Alcuni dei nostri recenti contributi scientifici.

Il gruppo di ricerca coordinato dal prof. Basile ha appena pubblicato uno studio, condotto in collaborazione con l'Università di Piacenza e tre istituti di ricerca spagnoli, sugli effetti dell'irrigazione e della defogliazione in post-invaiatura sulle cinetiche di maturazione delle uve (Buesa et al. *Australian Journal of Grape and Wine Research*).

In uno studio in collaborazione con l'Università di Davis (California) è stata valutata l'evoluzione in bottiglia di vini Cabernet Sauvignon sottoposti a microssigenazione. I risultati in un lavoro appena pubblicato (Gambuti et al. *American Journal of Enology and Viticulture*).

I risultati di un recente studio hanno chiarito per la prima volta il ruolo centrale del pH nella solubilità dei pigmenti naturali del vino rosso (Forino et al. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*).

Un studio coordinato dal prof. Blaiotta ha dimostrato che il coinoculo di lieviti *Saccharomyces* e non-*Saccharomyces* permette di ottenere vini passito da uve Falanghina con un maggiore contenuto di etanolo e meno acido acetico. I ceppi non-*Saccharomyces* devono, però, essere opportunamente selezionati per evitare difetti olfattivi. (De Filippis et al. *Food Research International*).

Il MIUR ha finanziato un progetto di ricerca nato dalla collaborazione tra 6 Università italiane (Verona, Napoli Federico II, Trento, Bologna, Padova, Torino) finalizzato allo studio dell'aroma di 20 vini bianchi italiani mono-varietali (referente prof.ssa Piombino).

Dall'azione congiunta del nostro Dipartimento con l'Università del Molise, di Catania e il CNR, è stato finanziato dal MIUR un progetto di ricerca finalizzato a identificare gli effetti del cambiamento climatico sullo sviluppo della vite (referente dott. Aversano).

AD MAIORA!

Con orgoglio ci congratuliamo con:

•il prof. Luigi Moio per la sua prestigiosa elezione a vice presidente del Comitato Scientifico Tecnico e vice presidente dell' OIV;

•la prof.ssa Angelita Gambuti, nuovo coordinatore del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia e di laurea magistrale in Scienze Enologiche;

•i nuovi dottori in Viticoltura ed Enologia: Raffaele Campanile, Ida Pesce, Ornella Szlendak, Antonio Di Cristofano, Mirko Migliore, Felicia Napolitano, Piero Stanco.

E INOLTRE…

Grazie al grande impegno ed entusiasmo dei nostri studenti è nata l'associazione "WINE-ING unina". Scoppiettanti iniziative ribollono nei tini!

Il 17 maggio è stato inaugurato il MAVV-Wine Art Museum presso il Dipartimento di Agraria a Portici.

MAVV WineArtMuseum

"Meravigliarsi di tutto è il primo passo della ragione verso la scoperta" cit. Louis Pasteur

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