Febbraio 2020

DIPARTIMENTO DI AGRARIA

SORSI DI SCIENZA

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

EDITORIALE

Buon anno!
Ecco a voi il primo numero del nuovo anno, quello che apre un decennio che ci vedrà uniti nell'affrontare le nuove sfide della viticoltura e dell'enologia. Cambiamento climatico, resistenza alle malattie, innovazione tecnologica, valorizzazione della tipicità: questi i temi più caldi che la situazione attuale ci impone di affrontare. Si tratta di progetti estremamente ambiziosi, ma promettenti, la cui attuazione non può prescindere dall'azione congiunta e coordinata dei mondi della ricerca e della produzione.
Per cui, buon lavoro a tutti noi!

DIAMO UN VOLTO ALLA RICERCA!

Boris Basile è professore associato di Arboricoltura generale e Coltivazioni arboree presso l'Università di Napoli Federico II. Dopo la laurea in "Scienze Agrarie", ha svolto un dottorato di ricerca in "Colture Arboree", durante il quale è stato *visiting student*, per un periodo di 17 mesi, presso la University of California Davis (U.S.A.). La sua attività di ricerca si incentra sullo studio in pieno campo dell'ecofisiologia della pianta di vite e ha lo scopo di mettere a punto tecniche innovative di gestione del vigneto in grado di ottimizzare la produzione da un punto di vista quanti-qualitativo.
Questa attività si è concretizzata in circa 70 lavori su importanti riviste scientifiche nazionali ed internazionali ed in alcuni capitoli di libri. Ha intense collaborazioni scientifiche internazionali ed ha svolto un totale di 23 mesi come *visiting scientist* presso rinomate istituzioni di ricerca estere (University of California Davis, U.S.A.; Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, Spagna). È responsabile scientifico dell'unità operativa "Università di Napoli Federico II" per due progetti di viticoltura finanziati dall'Unione Europea nell'ambito del programma Horizon 2020. È titolare degli insegnamenti "Viticoltura" e "Viticoltura varietale e territoriale" nell'ambito rispettivamente 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.

È stato dimostrato che vini rossi contenenti concentrazioni elevate di acido malico presentano una maggiore astringenza e una minore resistenza all'ossidazione rispetto a vini aventi lo stesso pH, ma con una maggiore concentrazione di acido tartarico. (Picariello et al., *Vitis*).

Analizzando le preferenze dei consumatori verso vini di differenti fasce di prezzo, è stato dimostrato l'importante ruolo delle denominazioni d'origine nella formazione delle aspettative sensoriali. I risultati sono stati recentemente pubblicati nel *British Food Journal* (Vecchio et al., 2019).

Nell'ambito dei PSR Campania 2014/2020 è stato finanziato il progetto "Terroir Intelligenti del Sannio: INNovazioni per una FAlanghina RESiliente (INNFARES, Responsabile per il Dip. di Agraria Prof. ssa Gambuti). Una grande opportunità per studiare e valorizzare uno dei nostri principali vitigni.

Tramite l'uso di analisi bioinformatiche e trascrittomiche, è stata caratterizzata in vite una nuova classe di geni di resistenza, RPW8-NBS-LRR, utile nei programmi di miglioramento genetico (Villano et al., *Planta*).

Uno studio condotto dal team del prof. Moio in collaborazione con un gruppo di ricercatori di Bordeaux ha evidenziato un effetto significativo sia della pressatura delle vinacce che dell'area geografica di produzione delle uve sulla composizione polifenolica e sensoriale del vino Sangiovese (Rinaldi et al., *LWT*).

AD MAIORA!

Con orgoglio ci congratuliamo con:
I nuovi dottori con Laurea Magistrale in Scienze Enologiche:
Dr.ssa Concetta La Mura, titolo tesi: «Caratterizzazione genetica e fenotipica di ceppi di *Dekkera bruxellensis* isolati da vini del sud Italia.», relatore Giuseppe Blaiotta;
Dr.ssa Immacolata Laura Tortora, titolo tesi:«Progettazione di mezzi di coltura a basso costo per la crescita e l'acclimatamento di *Oenococcus oeni»*, relatore G. Blaiotta;
Dr.ssa Itala Trosino, titolo tesi «L'atteggiamento dei consumatori vero vini da vitigni resistenti», relatore Riccardo Vecchio;
Dr.ssa Elvira Ferrara, titolo tesi: «Studio della variabilità Intravarietale genotipica e fenotipica del Greco», relatori Clizia Villano e Boris Basile;
Dr. Antonio Guerriero, tesi dal titolo: «Influenza della cimatura e dello stato idrico della pianta in post-invaiatura sulla qualità polifenolica dell'uva e del vino Aglianico.», relatori Angelita Gambuti e Boris Basile.
Dr.ssa Filomena Rosa, titolo tesi: «Il chitosano come alternativa all'anidride solforosa per la gestione delle prime fasi della vinificazione in rosso.», relatori Angelita Gambuti e Giuseppe Blaiotta.
Il nuovo dottore con Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia: Dott. Antonio Spina.

E INOLTRE…

L'Associazione culturale Wine.ing UniNA riparte dal 24 febbraio sia con i suoi laboratori di degustazione e allenamento sensoriale che con seminari e cineforum sul mondo dell'enologia. Le attività saranno aperte a studenti e associati e si terranno ogni lunedì pomeriggio presso la sede della nostra Sezione.

Ha preso il via il reclutamento per la selezione dei giudici che prenderannno parte alle sedute di analisi sensoriale nell'ambito del progetto PRIN 2017 dedicato allo studio dell'aroma dei vini bianchi italiani (ref. Prof.ssa Piombino).

"Il vino è poesia imbottigliata"
(R. L. B. Stevenson)

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