Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1029 del 15/05/2019

Le innovative tecniche analitiche di trasformazione dell’uva oggetto della 3^ edizione di MS Wine Day

3° MS Wine Day, focus sulle nuove conoscenze nel settore della chimica del vino

La moderna ricerca vitivinicola ed enologica è impegnata nell'ottimizzare i processi di coltivazione e di vinificazione per assicurare la redditività, migliorare la qualità del prodotto e difendere le aree vinicole tradizionali. Le nuove scoperte in termini di varietà e selezione dei cloni e la caratterizzazione più approfondita dei prodotti vitivinicoli rappresentano ancora un'opportunità e una sfida concreta per tecnici e ricercatori.
Questo è il tema centrale di MS Wine Day, che si terrà giovedì 16 e venerdì 17 maggio in Trentino alla Fondazione Edmund Mach di San Michele all’Adige, ente che storicamente è in prima linea con studi e sperimentazioni in questo settore.

Un’ottantina gli iscritti tra ricercatori, rappresentanti tecnici ed enologi di aziende vinicole, distillerie italiane e laboratori che si confronteranno sui metodi di analisi più efficaci nella comprensione dei fenomeni connessi con la trasformazione delle uve. Il convegno è organizzato dal Laboratorio Chimico del Centro Trasferimento Tecnologico.

Dopo la prima edizione tenutasi in Toscana nel 2015 e la seconda in Veneto nel 2017, il terzo MS WINE Day si svolgerà dunque in Trentino. Specialisti di aziende private, istituzioni e università potranno confrontarsi sullo stato dell'arte e circa le più recenti innovazioni analitiche della spettrometria di massa applicata allo studio della trasformazione enologica. Migliorando l'efficacia di identificazione e quantificazione dei componenti chimici e biochimici dell'uva e dei prodotti vitivinicoli, le metodologie avanzate di spettrometria di massa (MS) svolgono un ruolo chiave nel supportare le decisioni agronomiche e il controllo qualità.
Durante il convegno sono previste presentazioni ad invito da parte di relatori di caratura internazionale, i quali tratteranno di nuovi approcci nell’analisi chimica di uva e vini, del contributo di lieviti e batteri all’aroma e al flavour dei vini, del ruolo dei composti solforati in enologia, nonché di approfondimenti sui quadri aromatici e sulle caratteristiche produttive e compositive di vini sudamericani e di distillati galiziani. Altre relazioni verteranno sull’identificazione di marker di autenticità di vini varietali, sulle innovazioni nella chimica isotopica degli aminoacidi dell’uva, sulla composizione dei suoli e il cambio climatico, sul profilo aromatico di varietà “resistenti”, sulla presenza in vino di componenti tanniche di potenziale uso terapeutico anti-HIV, fino ad arrivare all’identificazione di metaboliti fitotossici nelle viti affette da malattie del legno, principale problematica distruttiva dei vigneti a livello mondiale.

()