

COMUNICATO n. 1913 del 30/07/2015

Un nuovo studio metabolomico della Fondazione Mach in evidenza sulla stampa internazionale

SCOPERTE LE DIFFERENZE TRA I VITIGNI EUROPEI E QUELLI AMERICANI

(l.g.) Le analisi metabolomiche sono diventate uno strumento molto utile per diminuire il rischio di insuccessi nei futuri programmi di breeding della vite. Lo hanno dimostrato i ricercatori della Fondazione Mach in uno studio appena pubblicato sul Journal of Agricultural and Food Chemistry, edito dall'American Chemical Society. Gli esperti di San Michele all'Adige hanno comparato alcune specie di vite americana con quelle europee ed hanno analizzato un migliaio di composti, dei quali alcune centinaia non ancora noti. Con in mano questi dati sono riusciti a evidenziare le differenze tra vitigni, mettendo a disposizione dei breeders informazioni preziose per ottenere incroci di successo.-

In questo studio è stata indagata la composizione delle uve rosse di quattro specie native americane, nel confronto con un gruppo di sette vitigni europei, contenenti sia varietà a bacca bianca sia rossa, e inoltre un ulteriore gruppo composto da tre vitigni ibridi interspecifici, mantenuti in condizioni agronomiche identiche nelle collezioni ampelografiche della Fondazione Mach.

Grazie alle analisi metabolomiche effettuate sulla buccia, sui semi e sulla polpa delle bacche mature gli studiosi del Centro Ricerca e Innovazione sono riusciti a confrontare in profondità le caratteristiche compositive delle diverse specie. Con questa tecnica, infatti, è stato possibile studiare un numero di composti enormi in un'unica analisi, comparando anche le concentrazioni di quelli la cui presenza non era stata preventivata. Questo nuovo approccio è stato messo a punto sotto il coordinamento di Fulvio Mattivi, e realizzato da Luca Narduzzi nell'ambito del suo progetto di dottorato in Scienze Biomolecolari, coadiuvato per la parte statistica da Jan Stanstrup dell'Università di Trento. Il lavoro ha permesso di evidenziare che le viti americane sono quasi completamente sprovviste di procianidine oligomere, ossia i tannini delle uve e dei vini rossi, la cui presenza nelle bucce e nei semi è essenziale perché conferisce gusto e conservabilità. Questo può spiegare le difficoltà di produzione di vini rossi di qualità quando negli incroci si ricorre a specie provenienti dal Nuovo Continente.

I vitigni nativi del Nord America, inoltre, sono risultati essere privi di terpeni, un'importante classe di aromi. Al contrario, per la prima volta, nella buccia e nei semi di questo gruppo di vitigni americani è stata riscontrata la presenza di ben 14 composti della classe degli ellagitannini, che in precedenza erano stati osservati solamente nella Vitis rotundifolia. In questo caso si tratta di una classe di composti la cui presenza potrebbe essere desiderabile: solitamente essi non sono presenti nelle bacche delle vite europea, mentre si trovano nei vini invecchiati estratti dalle botti di rovere.

La pubblicazione in italiano è visualizzabile qui.

Qui il comunicato stampa dell'American Chemical Society

<http://goo.gl/GUpJ46> -