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. 3076 del 01/12/2014

Presentati stamane i risultati del progetto Ager vino presso la Camera di Commercio di Trento

NASCE LA CARTA DI IDENTITA' DEL TRENTODOC

Da oggi il Trentodoc può vantare una carta di identità che certifica la sua origine, tracciando perfettamente questo vino dal terreno alla bottiglia, e rileva i quasi 2000 composti volatili che lo caratterizzano. Tutto ciò grazie ad una serie di analisi chimiche e molecolari assolutamente innovative, condotte nell'ambito del progetto Ager vino, i cui risultati sono stati presentati oggi, alla Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Trento, durante il convegno "ll legame tra vino e territorio: qualità e peculiarità del Trentodoc", organizzato nell'ambito della manifestazione "Trentodoc: Bollicine sulla città 2014".-

Sono intervenuti il direttore generale Mauro Fezzi, i presidenti della Camera di Commercio, Giovanni Bort, il consigliere di amministrazione dell'Istituto Trento doc, Andrea Pisoni, unitamente ai ricercatori Federica Camin, Fulvio Mattivi, Silvia Carlin e Stella Grando della Fondazione Edmund Mach, Andrea Marchetti e Caterina Durante dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.
Il progetto. Il progetto di durata triennale "Nuove metodologie analitiche per la tracciabilità geografica e varietale di prodotti enologici" è stato coordinato dall'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, realizzato in partnership con la Fondazione Edmund Mach, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e sviluppato nell'ambito della piattaforma AGER - Agroalimentare e Ricerca, iniziativa sostenuta da un consorzio di 13 fondazioni bancarie italiane, tra cui la Fondazione Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto.
I risultati. Il progetto ha considerato il Lambrusco modenese e il Trentodoc. Per quanto riguarda quest'ultimo, oggetto del convegno di oggi, si è sviluppato attraverso diverse fasi: dalla indagine della filiera al campionamento esteso dei vari produttori, per un totale di 200 campioni analizzati tra suoli, tralci, mosti e vino. E' stato dimostrato oggettivamente il legame tra vino e territorio di origine utilizzando diversi possibili marcatori. Si è scoperto che:
1) Il profilo dei minerali e i rapporti isotopici rimangono inalterati nel passaggio terreno - pianta fino all'uva e al prodotto finito. Il vino memorizza quindi attraverso questi marcatori le informazioni geografiche e di composizione del suolo del territorio di origine. Questo significa che d'ora in poi anche per questo prodotto è possibile capire con esattezza dove è stato prodotto semplicemente effettuando queste analisi;
2) mediante tecniche di gascromatografia bidimensionale accoppiata a spettrometria di massa è stata indagata la complessità aromatica del Trentodoc e visualizzata per la prima volta nella sua intera ricchezza: quasi 2000 composti! Questa indagine ha permesso quindi di mettere a luce le peculiarità del Trento doc;
3)il DNA del vitigno risulta estraibile e analizzabile non solo dalle viti e dall'uva ma anche dagli intermedi di lavorazione enologica. Questo perché sono stati messi a punto dei particolari sistemi di identificazione varietale basati sull' analisi dell'intero genoma.
I commenti.
Giovanni Bort, presidente della CCIAA di Trento: "E' con grande soddisfazione che la Camera di commercio di Trento ospita un convegno promosso dalla Fondazione Mach sulle caratteristiche peculiari del legame fra il Trentodoc e il territorio trentino. Si tratta di un'iniziativa che rafforza la comunicazione del prodotto sottolineando da un punto di vista scientifico l'esclusività del rapporto fra un vino ed il suo territorio. Su questo legame e su una tradizione spumantistica più che centenaria la Camera di commercio di Trento da anni sviluppa un'attività promozionale che ha come obiettivo quello di consolidare la notorietà e la reputazione delle bollicine trentine".

Mauro Fezzi, direttore generale FEM: "la Fondazione Mach è particolarmente coinvolta in questa iniziativa che vede un prodotto del territorio oggetto di tante ricerche e valutazioni che consentiranno di estendere all'intero settore vitienologico l'opera e competenze umane e tecnologiche di assoluto rilievo".
Michele Iori, presidente della Fondazione Caritro: "sono complessivamente 16 i progetti finanziati nei comparti ortofrutticolo, cerealicolo, vitivinicolo e zootecnico per circa 30 milioni di euro e tra questi anche Ager vino. La Fondazione Caritro, che per l'Intero progetto AGER ha stanziato 1,5 milioni di euro, si congratula con la Fondazione Mach che è riuscita in ambito nazionale a collaborare con importanti università e realtà scientifiche per lo sviluppo di piattaforme tecnologiche innovative in grado di apportare una maggiore crescita e competitività all'interno della filiera enologica, nel nostro territorio trentino".
Andrea Pisoni , consigliere di amministrazione di Trento doc: "grazie alla collaborazione con la Fondazione Mach il Trentodoc si rafforza come prodotto di eccellenza: la ricerca mette infatti in evidenza elementi, fino ad oggi inesplorati, che rendono oggettivo il legame fra il territorio e le bollicine trentine che, oggi più di ieri, si possono definire di montagna".

-

()