

Caratterizzazione del profilo minerale degli elementi in tracce delle uve Moscato bianco e del vino Asti DOCG, in relazione alla zona di produzione ed alle tecniche agronomiche ed enologiche adottate

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Centro Sperimentale Vitivinicolo Regione

Pemonte Tenuta Cannona

Periodo

01/01/2008 - 31/05/2010

Durata

29 mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€152.386,00

Contributo concesso

€ 124.053,00 (81,41 %)

Risorse proprie

€ 28.333,00 (18,59 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

La determinazione dell'origine varietale delle uve e dei vini rappresenta un passo di fondamentale importanza ai fini della difesa e della tutela del consumatore nei riguardi delle non conformità ai disciplinari di produzione. Informazioni sull'origine varietale sono oggi possibili attraverso l'analisi dei microsateliti dei frammenti di DNA che si trovano nei vini anche dopo tempi dalla produzione che dipendono da prodotto a prodotto e che possono essere sufficientemente lunghi. I metodi molecolari e biochimici forniscono, invece, scarse se non insignificanti informazioni riguardo all'origine zonale delle uve e dei vini. La possibilità di analisi di quasi tutti gli elementi del sistema periodico in tempi brevi con strumentazioni che impiegano il plasma per l'atomizzazione e la ionizzazione degli elementi e la spettrometria di massa per la loro focalizzazione, hanno dato l'avvio ad un'altra direzione delle ricerche sull'origine zonale delle uve e dei vini. Il metodo si basa sul fatto che la vite, insieme all'acqua, assorbe macroelementi, microelementi e oligoelementi. L'analisi statistica applicata a dati sperimentali ha dimostrato che la composizione degli elementi in tracce è collegabile alla regione e al colore del vino. Nel lavoro sono stati considerati 40 elementi: alcuni di essi sono comuni alle tre regioni considerate, ma diverse combinazioni di elementi possono differenziare una regione da altre due regioni però non tutte e tre contemporaneamente.

Obiettivi

Verificare l'applicabilità della tecnica che utilizza gli elementi minerali per la discriminazione territoriale, alla caratterizzazione delle diverse zone presenti nella DOCG Asti e alla caratterizzazione dei vini di questa DOCG, per rendere possibile la loro differenziazione da quelli di altra origine.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.0 Ricerche a carattere generale

Caratterizzazione del profilo minerale degli elementi in tracce delle uve Moscato bianco e del vino Asti DOCG, in relazione alla zona di produzione ed alle tecniche agronomiche ed enologiche adottate

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/caratterizzazione-del-profilo-minerale-degli-elementi-tracce-delle-uve>

Area problema

403 Mantenimento della qualità di frutti e vegetali durante la conservazione e la distribuzione commerciale

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

Parole chiave

vino

produzioni certificate

determinanti della qualità

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Turismo rurale

Risultati Attesi

Chiare indicazioni sull'influenza di una serie di variabili sul contenuto in elementi minerali, in particolare alcuni microelementi ed oligoelementi dell'uva Moscato bianco della DOCG Asti e dei vini che da essa derivano

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Risultati Realizzati

Indicazioni sull'influenza del contenuto in elementi minerali dell'uva Moscato bianco della DOCG Asti e dei vini che da essa derivano

Caratterizzazione del profilo minerale degli elementi in tracce delle uve Moscato bianco e del vino Asti DOCG, in relazione alla zona di produzione ed alle tecniche agronomiche ed enologiche adottate

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/caratterizzazione-del-profilo-minerale-degli-elementi-tracce-delle-uve>

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Centro Sperimentale Vitivinicolo Regione Piemonte Tenuta Cannona

Action manager

Elisa Paravidino

tenutacannona@iol.it

Details

Ruolo

Partner

Name

DI.S.A.V. Università Piemonte Orientale

Action manager

Maurizio Aceto

maurizio.aceto@unipmn.it

Details

Ruolo

Partner

Name

Consorzio per la Tutela dell'Asti

Action manager

Details
