

Effetti salutistici del vino siciliano e valutazione della concentrazione di trans-resveratrolo e di altri composti stilbenici - Indagine lungo la filiera produttiva del vino e valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani

Riferimenti

Rilevatore

Monastero Giuseppe

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

Consorzio di Ricerca sul Rischio Biologico in Agricoltura - CORIBIA

Periodo

22/12/2004 - 22/12/2006

Durata

24 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€120.000,00

Contributo concesso

€ 120.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Una prima fase del lavoro ha previsto le analisi su campioni di vino in purezza da uve rosse (Nero d'Avola, Perricone, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah), bianche (Grillo, Catarratto, Grecanico, Inzolia, Chardonnay) e vini liquorosi (Malvasia delle Lipari). Le indagini effettuate hanno messo in evidenza, nei vini rossi, la presenza di piceatannolo (per la prima volta nei vini) e di 30 resveratrolo. Il vino prodotto con uve della varietà Perricone contiene le concentrazioni più elevate sia di resveratrolo che di piceatannolo. La seconda fase della ricerca ha previsto l'analisi del contenuto di stilbeni su campioni di uve autoctone del territorio siciliano. Anche in questo caso è stato possibile evidenziare la presenza di resveratrolo e piceatannolo nei campioni esaminati ed ancora una volta il Perricone risulta essere il vitigno più ricco di stilbeni. L'attività ha previsto, oltre allo studio degli effetti salutistici, anche la valutazione dell'eventuale presenza di contaminanti biologici.

Obiettivi

Valutare la presenza di stilbeni (trans-resveratrolo, piceatannolo), sostanze ad elevato effetto salutistico, lungo l'intera filiera vitivinicola, e di studiare la relazione tra i fattori agronomici ed enologici e i valori rilevati nei vini.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Effetti salutistici del vino siciliano e valutazione della concentrazione di trans-resveratrolo e di altri composti stilbenici - Indagine lungo la filiera produttiva del vino e valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/effetti-salutistici-del-vino-siciliano-e-valutazione-della-concentrazione>

Area problema

608 Nutrizione umana

Ambiti di studio

16.1.1. Nutrizione e salute umana

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

Parole chiave

elementi salutistici

cultivar da vino

salute/benessere dell'uomo

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Altro

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Altro

Risultati Attesi

Valutare la concentrazione di stilbeni nelle uve ed in alcuni vini rappresentativi siciliani

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Valutare l'effetto di fattori genetici, ambientali, colturali ed enologici su quei livelli riscontrati

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Effetti salutistici del vino siciliano e valutazione della concentrazione di trans-resveratrolo e di altri composti stilbenici - Indagine lungo la filiera produttiva del vino e valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/effetti-salutistici-del-vino-siciliano-e-valutazione-della-concentrazione>

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Gestire la tecnica viticola ed enologica al fine di massimizzare la concentrazione di stilbeni

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Biologiche
Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto
Pubblicazioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Valorizzare dal punto di vista salutistico la produzione enologica siciliana

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Biologiche
Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto
Pubblicazioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Risultati Realizzati

Indagini effettuate su alcune varietà di vini rossi prodotti in Sicilia (Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Perricone, Nero d'Avola, Sangiovese), e provenienti da diverse province, hanno evidenziato alti livelli di resveratrolo, a conferma dell'alta qualità organolettica del prodotto regionale.

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Biologiche
Biochimiche

Effetti salutistici del vino siciliano e valutazione della concentrazione di trans-resveratrolo e di altri composti stilbenici - Indagine lungo la filiera produttiva del vino e valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani

4/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/effetti-salutistici-del-vino-siciliano-e-valutazione-della-concentrazione>

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Nel vitigno autoctono Perricone sono stati riscontrati i più alti livelli di resveratrolo e di piceatannolo (uno stilbene evidenziato, per la prima volta, dal Coribia nel vino rosso siciliano, con potenziali attività chemiopreventive per le leucemie).

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Consorzio di Ricerca sul Rischio Biologico in Agricoltura - CORIBIA

Responsabile

Nicola Gebbia

info@coribia.it

Dettagli
