

CENTRO DI RICERCA VITICOLTURA ED ENOLOGIA DI ASTI: 150 ANNI AL SERVIZIO DELLA RICERCA E SPERIMENTAZIONE ENOLOGICA

Antonella Bosso, Annamaria di Franco, Riccardo Velasco

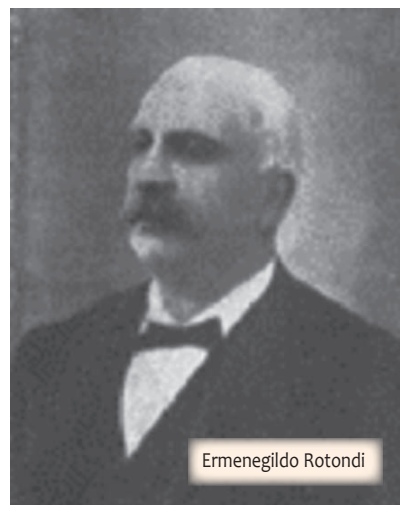
Nel 2022 ricorrono i centocinquanta anni del Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia di Asti, un traguardo significativo per un ente da sempre al servizio della ricerca e della sperimentazione enologica. Questo anniversario ci offre l'occasione per ripercorrerne la storia, ricordando alcuni illustri studiosi nonché l'importante eredità scientifica, un patrimonio di studi e ricerche da preservare e rinnovare. Del resto, il saper cogliere la lezione del passato è il presupposto per capire e rapportarsi con il presente, con i problemi e le sfide del mondo del vino, un settore moderno e dinamico ma con radici ben salde nella tradizione. Istituita con R.D. da Vittorio Emanuele II nel 1872, la Regia Stazione Enologica di Asti, in seguito Istituto Sperimentale per l'enologia (1967) e Centro di Ricerca per l'Enologia (2008), ha contribuito alla nascita e al progresso dell'enologia italiana e non solo, ritagliandosi un ruolo di primo piano in campo scientifico e produttivo. Dal 2017, l'ente fa parte del CREA-VE Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia. Il CREA-VE si articola in sei sedi dislocate in più regioni e afferisce al CREA Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura, ente pubblico vigilato dal Ministero delle Politiche Agricole.

Nel periodo post-unitario, il Ministero dell'Agricoltura si dotò di una vera e propria rete di ricerca con l'intento di modernizzare l'agricoltura, di fornire le necessarie conoscenze sulle colture e le tecniche di trasformazione dei prodotti. Nei territori più vocati, furono istituite le stazioni sperimentali agrarie, prendendo a modello quelle tedesche. Il settore viticolo-enologico fu considerato sin da subito fondamentale. Oltre alla Regia Stazione Enologica di Asti, venne creata la Regia Stazione Enologica di Gattinara che operò sino al 1878. Si aggiunsero poi le Regie Cantine di Barletta (1879) e di Velletri (1891). La Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano (1876) costituirà il nucleo della futura Stazione Sperimentale di Viticoltura. Anche la formazione non fu trascurata. In tal senso, gli istituti tec-

nici agrari ad indirizzo viticolo-enologico furono fondamentali, vista la necessità di figure professionali qualificate. Importante fu anche il ruolo delle Cattedre Ambulanti di viticoltura ed enologia, create per portare direttamente le conoscenze nelle campagne. Di certo, sin dagli inizi, la Regia Stazione di Asti si ritagliò un ruolo di primo piano, grazie all'impegno e al valore dei suoi direttori e sperimentatori. Pochi anni prima, Louis Pasteur aveva spiegato scientificamente il processo della fermentazione alcolica nell'opera "Sur le vin" (1867), aprendo la strada alla moderna enologia.

La "mission" della Regia Stazione Enologica di Asti si desume chiaramente dalla denominazione stessa. Tuttavia, tra i compiti istituzionali rientravano anche molte attività legate alla viticoltura. Pur essendo allocata in pieno centro, in un'ala del Palazzo del Collegio di via Goltieri, la Stazione era dotata di un campo sperimentale di 8.000 m² in prossimità della città, con circa duecento varietà di viti. Enrico Grassi (1844-1874), il primo direttore, gettò le premesse per l'intensa attività sperimentale della Stazione. Proveniente da Pavia, si era perfezionato in chimica agraria in Germania. Dapprima reggente e poi effettivo dal 1874, operò con un organico ridotto al minimo (un assistente e un inserviente). Precursore dell'applicazione della chimica analitica in enologia, scomparve prematuramente nel 1874, a soli trent'anni. Il suo assistente Ippolito Maccagno (1849-1881), prestò servizio ad Asti sino al 1877, dove si occupò dei costituenti del vino e dei prodotti secondari della fermentazione alcolica (glicerina, acido succinico e acidi grassi volatili).

Dopo di lui fu direttore Ermenegildo Rotondi (1845-1915), nominato nel 1876. Proveniente da Milano, si era specializzato in chimica agraria ed enologica. È in questo periodo che si realizzarono studi sull'impiego dei fertilizzanti chimici, l'influenza degli agenti atmosferici sulla maturazione dell'uva, la clorosi e antracnosi della vite, gli effetti dell'inci-

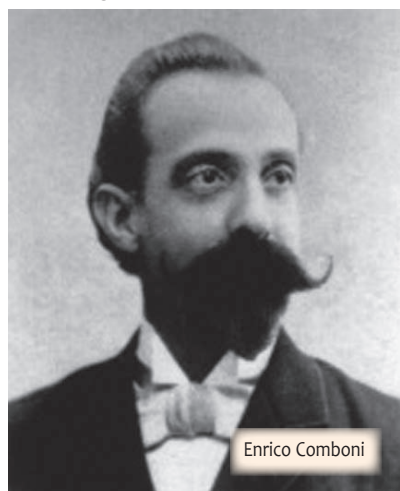


Ermenegildo Rotondi

sione anulare sulla composizione chimica dell'uva, l'arieggiamento dei mosti in fermentazione, l'impiego del caolino nella chiarifica, il contenuto in polifenoli dei vini, la composizione chimico-fisica dei vini. Nel 1879 Rotondi passò alla cattedra di Chimica Tecnologica del Regio Museo Industriale di Torino, che diventerà parte del Politecnico nel 1906. La direzione fu quindi assunta da Francesco Koenig. Proveniente dalla Regia Scuola Agraria di Gorizia, aveva studiato all'università di Heidelberg. Era noto per un nuovo modello di afroforo, una vasca antesignana dell'autoclave impiegata per la rifermentazione dei vini aromatici, tra cui il Moscato. Nei cinque anni trascorsi ad Asti, si avvalse dell'opera di Francesco Ravizza, con il quale condusse i primi studi sulla fermentazione tartarica, responsabile del girato, un'alterazione del vino ai tempi alquanto diffusa; questi studi sono stati successivamente ripresi ed approfonditi da Garino-Canina. A Ravizza, inoltre, si deve l'impiego, per la prima volta in Italia, dei sali rameici per inibire la germinazione dei conidi della peronospora, crittogama apparsa pochi anni prima (1879) nei vigneti astigiani e subito riconosciuta e descritta dal ricercatore.

Nel 1885, avendo Koenig assunto la direzione della Regia Stazione Agraria di Torino, la direzione venne affidata a Mario Zecchini (1854-1912) che si impe-

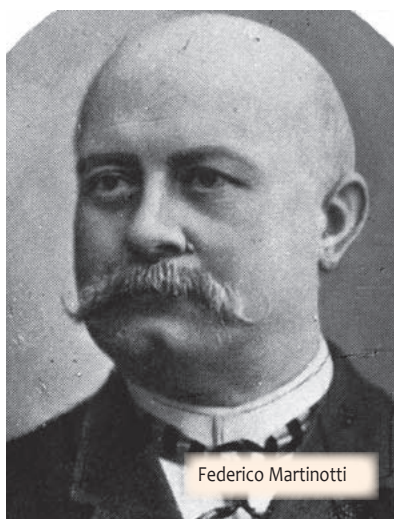
gnò nella lotta alla fillossera della vite. In quegli anni, l'innesto di viti europee su piede americano permetteva di controllare lo sviluppo dell'insetto. Zecchini, in previsione dell'invasione fillosserica del territorio astigiano, realizzò un vivaio di viti americane da distribuire ai viticoltori. A Zecchini e Ravizza si devono anche le prime sperimentazioni fatte in Italia con l'impiego dei lieviti selezionati, dopo analoghe ricerche effettuate in Germania. Inoltre, Zecchini collaborò con Arnaldo Strucchi, studioso e divulgatore che aveva maturato una notevole esperienza come tecnico alla Cora di Costigliole e alla direzione della Gancia di Canelli. Nella monografia Moscato di Canelli (1895), i due studiosi individuaron e definirono le zone di coltivazione delle uve di Moscato bianco e la natura geologica e la composizione chimica dei suoli di queste zone. Nel 1895, dopo dieci anni, Zecchini passò alla direzione della Regia Stazione Agraria di Torino e poi della Regia Accademia di Agricoltura. Gli subentrò Enrico Comboni (1850-1900) che fu a capo della sede astigiana sino al 1900, anno della



Enrico Comboni

prematura scomparsa. Proveniente dalla Scuola Enologica di Conegliano dove aveva diretto anche il laboratorio di chimica, aveva pubblicato il manuale "Enochimica" (1882) e messo a punto, insieme ad Antonio Carpené, un procedimento per la produzione industriale di enocianina. A lui si deve anche la realizzazione di impianti per l'industria come la distillatrice "Conegliano" e l'alambicco "Comboni". Ad Asti, proseguì i suoi studi sulla distillazione e le sostanze coloranti, nonché quelli di enotecnica.

Federico Martinotti (1860-1924) è certamente un personaggio di spicco dell'enologia italiana, uno studioso di grande valore che ha lasciato un'impron-



Federico Martinotti

ta indelebile nel mondo del vino, oltre che nella storia del nostro ente. Nato a Villanova Monferrato, si era laureato in chimica e farmacia nel 1887 a Torino. Assistente prima e vice-direttore poi della Stazione Agraria di Torino, fu nominato direttore della Regia Stazione Enologica di Asti nel 1900, carica che mantenne sino al 1924, anno della scomparsa. Esperto di chimica del vino, si dedicò al perfezionamento dei metodi analitici e all'analisi dei costituenti dei vini, senza trascurare la tecnologia enologica e la viticoltura. I suoi campi d'interesse furono pertanto molteplici. Si occupò di chiarificazione, pastorizzazione, filtrazione, distillazione del vino e delle vinacce e di spumanti di cui si era già occupato presso la Regia Stazione Agraria di Torino. Risale infatti al 1895 l'ideazione del cosiddetto metodo "Martinotti", oggi più noto come metodo "Charmat", dal nome del francese Eugène Charmat che lo diffuse su vasta scala a partire dal 1907. A differenza del metodo tradizionale o "Champenoise" che consiste nell'effettuare la rifermentazione dei vini in bottiglia, il metodo messo a punto dal ricercatore impiegava grandi vasche resistenti alle pressioni (autoclavi), riducendo così tempi e costi di produzione, senza pregiudizio per la qualità del prodotto. Martinotti fu anche un importante divulgatore. Collaborò con "Il Coltivatore" e le edizioni dei fratelli Ottavi, pubblicando numerosi articoli e manuali. Molto successo ebbero i corsi rapidi annuali di istruzione agraria e le conferenze domenicali nei Comuni. A Martinotti si deve anche il trasferimento della Stazione presso l'attuale sede di via Pietro Micca, inaugurata nel 1912 e successivamente ampliata nel 1968.

Sotto la guida di Martinotti, si formò un gruppo di studiosi che avrebbero dato

ulteriore lustro alla Regia Stazione Enologica di Asti. Su tutti, spiccano le figure di Carlo Mensio e Ettore Garino-Canina, due giovani sperimentatori che nel 1914 compresero per primi il ruolo svolto dal processo di degradazione biologica dell'acido malico in acido lattico sull'affinamento dei vini rossi piemontesi. Originario di Tonco (AT), Carlo Mensio (1878-1968)



Carlo Mensio

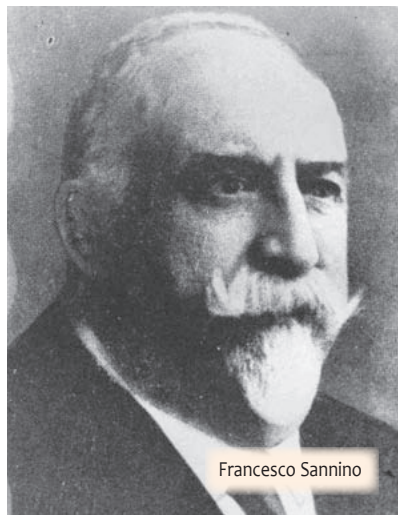
si laureò in chimica e in scienze naturali e successivamente frequentò l'Istituto Zimotecnico di Berlino, l'Istituto di Viticoltura ed Enologia di Geisenheim e l'Università di Losanna. Mise a frutto questa eccellente preparazione nello studio chimico e microbiologico di vini e spumanti. Lasciata la Stazione nel 1918, divenne direttore tecnico della Gancia, operando con successo nell'ambiente produttivo. Nel 1951 fu il primo Presidente dell'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini). Il collega Ettore Garino Canina, personaggio schivo ma di grande talento, rimase invece alla Stazione, diventandone poi direttore. Negli anni successivi, tranne che per un breve periodo, toccò a Giuseppe Tedeschini, vice di Martinotti ed autore di molti studi sull'Erbaluce di Caluso, guidare, in qualità di reggente, la



Giuseppe Tedeschini

Stazione. Tra il 1926 ed il 1927, in seguito a concorso, il direttore fu Francesco Sannino (1864-1927), ex-direttore della Scuola enologica di Alba ed autore di un importante manuale di enologia.

Gli anni Trenta furono caratterizzati



Francesco Sannino

dall'opera di Luigi Casale (1889-1942), valente studioso proveniente dalla Scuola di Viticoltura ed Enologia di Avellino. Nominato direttore della Regia Stazione di Asti nel 1931, diede un notevole impulso all'attività sperimentale. In campo

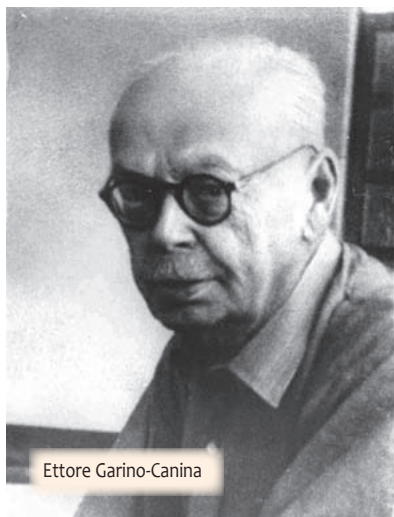


Luigi Casale

enologico, utilizzò le analisi spettrofotometriche nelle ricerche sulla casse fosfato-ferrica dei vini, chiarendo lo stato di combinazione del fosfato e del ferro e il ruolo del sistema colloidale, due aspetti legati all'intorbidamento dei vini. Studiò l'influenza del pH sulla fermentazione alcolica e l'impiego delle basse temperature di fermentazione per migliorare le caratteristiche degli spumanti. Egli indagò anche aspetti di microbiologia enologica e l'azione degli enzimi invertasi e prote-

asi. Si dedicò con competenza all'analisi dei terreni, ai sistemi di coltivazione della vite ed alle sue malattie. È tuttora ricordato per il "sistema Casale", un sistema di allevamento della vite, e per aver formulato un nuovo antiperonosporico a base di rame, la "poltiglia Casale", commercializzato poi col nome di Ramital.

Nel periodo 1941-45, l'attività della Regia Stazione Enologica risentì notevolmente degli eventi bellici. Nel dopoguerra, con l'avvento della Repubblica, l'ente assunse la denominazione di "Stazione Enologica di Asti". Toccò a Ettore Garino-Canina (1883-1959), già collaboratore di Martinotti, guidare questa difficile fase. Originario di Quarto d'Asti, aveva con-

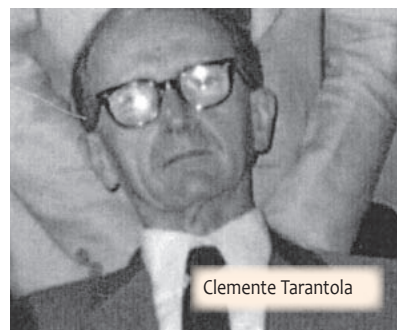


Ettore Garino-Canina

seguito dapprima la laurea in chimica e poi in scienze naturali, perfezionandosi in viticoltura a Parigi, sotto la guida di Pierre Viala. Nel 1911 era approdato alla Stazione, mettendosi ben presto in luce. Nel 1921 ebbe modo di arricchire la sua esperienza professionale e di ricerca a Mendoza, importante comprensorio viticolo-enologico argentino. Ritornato alla Stazione, stabili proficui rapporti con l'industria enologica nazionale, in particolar modo con Florio e Cinzano. Nel 1930, in collaborazione con Mensio, mise a punto un procedimento che consentiva di bloccare in modo naturale la fermentazione alcolica dei vini Moscato bianco grazie all'impoverimento dell'azoto dei mosti (metodo "Mensio-Garino Canina"). Direttore reggente dal 1942 e di ruolo dal 1948, restò in carica fino al 1959. Negli anni Cinquanta, con la piena ripresa dell'operatività della Stazione, mise in campo una serie di iniziative che contribuirono al suo rilancio. L'intensa attività sperimentale condotta a stretto contatto con l'industria enologica portò al miglioramento

delle tecniche di vinificazione, soprattutto nel settore degli spumanti. La collaborazione con l'Università di Torino – dove era docente di Industrie Agrarie – trovò pieno compimento nei corsi post-laurea della Scuola di Specializzazione in Viticoltura ed Enologia. Istituita grazie alla Fondazione Cinzano, la Scuola si avvale del personale e dei laboratori della Stazione per arricchire l'esperienza formativa degli studenti. Apprezzato anche all'estero, Garino-Canina rivestì la carica di Presidente della Commissione per l'unificazione dei metodi di analisi dei vini dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino.

Nominato direttore nel 1961, dopo la reggenza di Emilio Sudario, Clemente Tarantola, rimase alla guida dell'ente negli anni Sessanta e nei primi Settanta. Autore di numerose pubblicazioni di chimica,



Clemente Tarantola

tecnologia e microbiologia enologica, aveva maturato una notevole esperienza nel campo degli spumanti. Attento ai progressi della chimica analitica, promosse l'acquisizione di apparecchiature per la spettrometria, la cromatografia e l'elettroforesi. Nel 1967, in seguito alla riforma delle stazioni sperimentali del Ministero dell'Agricoltura, la Stazione divenne Istituto Sperimentale per l'Enologia, con sede centrale ad Asti e sezioni operative a Velletri, Barletta e Gaiole in Chianti (ex cantine sperimentali). Per rispondere meglio ai nuovi compiti, la sede astigiana fu riorganizzata ed ampliata. Nella nuova ala trovarono spazio gli uffici della direzione, la cantina sperimentale, l'Ispettorato Repressione Frodi e il Servizio Revisione Analisi, nonché nuovi laboratori di chimica, tecnologia e microbiologia enologica. In occasione del centenario dell'ente (1972), Tarantola presentò una ricca e brillante relazione sulla sua storia che costituisce la fonte principale di questa rassegna.

Dopo il pensionamento di Tarantola, la direzione venne affidata nel 1977 a Luciano Usseglio-Tomasset, studioso di

Enologia



Luciano Usseglio-Tomasset

chiara fama e personaggio di spicco del mondo del vino. Passo dopo passo, egli costruì la sua carriera scientifica e professionale presso il nostro ente, consapevole del valore e dell'importanza degli studi ivi condotti. Nato a Bussoleno nel 1927, si era laureato in chimica presso l'università di Torino, iscrivendosi poi alla Scuola di Specializzazione in Viticoltura ed Enologia. Per la tesi specialistica, aveva frequentato i laboratori della Stazione Enologica di Asti, venendo a contatto con figure quali Garino-Canina e Tarantola, maestri verso i quali fu sempre riconoscente. Entrato di ruolo come ricercatore, acquisì una notevole competenza nel campo della chimica enologica, mettendosi presto in luce. Nel 1963, conseguì la libera docenza in Industrie Agrarie, ma non diminuì il suo impegno nella ricerca sperimentale. Tra i suoi tanti studi vanno ricordati quelli sugli spumanti, gli aromi dei distillati, gli enzimi, i colloidali, l'anidride solforosa e la solubilità del bitartrato di potassio. Nel contempo, si misurò con i problemi del settore viti-vinicolo, maturando una significativa esperienza professionale. Figura autorevole, ebbe un ruolo fondamentale nel rilancio del vino italiano, prendendo parte anche all'acceso dibattito enologico degli anni Settanta-Ottanta. Egli pose l'accento sulla qualità e la sicurezza dei vini, la certificazione, la prevenzione e il controllo delle frodi, la valorizzazione dei vitigni autoctoni. In seguito allo scandalo del metanolo, si adoperò per identificare e debellare questa pericolosa frode. Noto e apprezzato anche all'estero, è stato presidente della Commissione Enologia e della Sottocommissione per i Metodi di Analisi dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino ed ha preso parte a gruppi di studio della Comunità Europea. Il suo manuale "Chimica Enologica" (1985), pubblicato anche in francese e spagnolo, è tuttora un punto di riferimento per studenti, insegnanti e cultori della materia. Dopo la sua prematura scomparsa, la direzione dell'Istituto venne affidata nel 1995 a Mario Castino (1934-2009). Laureato in

scienze agrarie a Torino, si era dedicato alla tecnologia enologica, ai metodi di analisi e alla statistica applicata all'elaborazione dei dati sperimentali, pubblicando numerosi studi e il manuale "Vini bianchi - Tecnologia di produzione" (1994). In



Mario Castino

seguito al suo pensionamento nel 1997, la direzione venne affidata a Rocco Di Stefano. Valente chimico, ha pubblicato importanti lavori sui metodi di analisi dei polifenoli, sulle sostanze aromatiche, in particolare, sui composti terpenici.



Rocco Di Stefano

Dalla sua profonda conoscenza della composizione chimica delle uve di numerose cultivar italiane sono state avviate ricerche di nuovi protocolli di vinificazione volti al miglioramento della stabilità del colore e della componente aromatica dei vini. Parallelamente all'attività di ricerca si è dedicato all'insegnamento della Chimica enologica presso alcune università italiane.

Nel 2004, in seguito alla riorganizzazione degli enti di ricerca del Ministero delle Politiche Agricole, viene istituito il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura (CRA ora CREA). Si apre quindi una nuova fase per l'ente che nel 2008 assume la denominazione di Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti. La direzione viene affidata a Mario Ubigli, autore di numerose pubblicazioni scientifiche e divulgative, ri-



Mario Ubigli

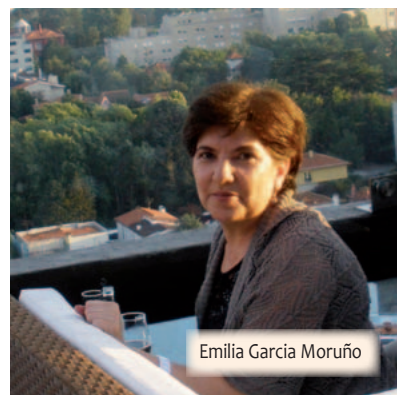
guardanti soprattutto l'analisi sensoriale. Il suo manuale "I profili del vino" (1998) è utilizzato nei corsi universitari ed è molto apprezzato dai cultori della materia. Nel 2020 ha pubblicato "Analisi sensoriale e degustazione del vino", in collaborazione con Maria Carla Cravero. Nel 2011, l'incarico della direzione passa per un biennio ad Antonella Bosso.



Antonella Bosso

Dal 2011 l'ente è diretto da Emilia Garcia Moruño, che si dedica da anni alla microbiologia enologica, conducendo studi sui contaminanti, in particolare l'ocratossina A e le ammine biogene.

Siamo dunque arrivati ai giorni no-



Emilia Garcia Moruño

stri con la riforma degli enti del CREA del 2017 e la nascita del Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia (CREA-VE), ente pubblico non economico articolato su sei sedi: Conegliano (direzione e amministrazione centrale), Asti, Gorizia,

Arezzo, Velletri e Turi. La direzione del Centro, dopo un breve incarico a Diego Tomasi, viene assunta da Riccardo Velasco, l'attuale direttore.

All'interno del CREA-VE, l'attività della sede di Asti prosegue, con l'orgo-



Riccardo Velasco

glio per l'importante contributo allo sviluppo dell'enologia offerto da chi ci ha preceduto e con la consapevolezza di essere "nani sulle spalle di giganti".

Attualmente presso la sede operano 24 dipendenti, di cui 10 ricercatori e tecnologi, 3 collaboratori tecnici, 6 operatori tecnici e 5 impiegati amministrativi.

La sede ospita laboratori di chimica, tecnologia e microbiologia, di biologia molecolare ed analisi sensoriale e una cantina sperimentale dotata di moderne attrezzature per la microvinificazione delle uve e dispone di un vigneto in località Viatosto, alla periferia di Asti.

Nei laboratori di chimica enologica si conducono ricerche sul metaboloma di uve e vini, in particolare polifenoli, antociani, carotenoidi e composti volatili, sostanze interessanti sia sotto il profilo enologico che medico e farmacologico. Negli ultimi anni, si è approfondito lo studio degli aromi del vino e delle uve con le finalità di individuare le relazioni tra composizione chimica e caratteristiche olfattive, di studiare l'effetto della cultivar, delle pratiche agronomiche ed enologiche sulla composizione aromatica dei vini; di sviluppare nuovi metodi analitici orientati al riconoscimento varietale, dell'origine geografica o finalizzati alla individuazione di sofisticazioni in campo enologico.

Più recentemente parte dell'attività è stata incentrata sullo studio dei metaboliti secondari del vino mediante tecniche spettroscopiche (IR e Raman) e alla valutazione dell'incertezza di misura associate ai metodi analitici.

Nel 2020 è stato avviato il progetto

QUALSHELL, coordinato dal CREA di Asti in collaborazione con il DISAFA dell'Università di Torino e l'Istituto Nazionale di Ricerca Metrologica (INRiM) e con la partecipazione di aziende vitivinicole private e di una cantina cooperativa; il progetto si prefigge di verificare la possibilità di utilizzo dell'analisi spettroscopica per valutare in modo rapido e non invasivo la composizione delle uve e per monitorare il processo di conservazione dei vini rossi. Si ritiene che la disponibilità di metodi rapidi validati possa rappresentare uno strumento utile a supporto delle decisioni delle cantine in un'ottica di razionalizzazione degli interventi e di miglioramento della sostenibilità (adozione di interventi tecnologici mirati con un risparmio nell'utilizzo delle risorse).

Gli studi di tecnologia riguardano l'effetto delle pratiche e dei prodotti enologici sulla qualità di mosti e vini e sulla loro conservabilità. Attualmente sono in corso studi sulle pratiche enologiche per migliorare la stabilità dei vini ed anche sugli interventi di cantina per ridurre l'impiego dell'anidride solforosa.

Dal 2011 è stata avviata una nuova linea di ricerca sulle tecniche per la lavo-



Regia stazione enologica di Asti - 1930...



...CREA - Oggi

razione, il recupero e la valorizzazione dei sottoprodotti enologici, in particolare vinacce (economia circolare). Gli studi si sono focalizzati sull'ottenimento di estratti polifenolici e sulla loro caratterizzazione chimica; in collaborazione con altri enti di ricerca, in particolare con il Politecnico di Torino, sono in corso ricerche sulle proprietà degli estratti e sui loro possibili impieghi in campo enologico (tannini), alimentare e medicale.

Per quanto riguarda la microbiologia enologica, le ricerche sui lieviti autoctoni hanno portato alla selezione di lieviti con interessanti proprietà enologiche ed in grado di esaltare i caratteri di tipicità dei vini. Sono stati condotti studi sui contaminanti, quali le ammine biogene e l'ocratossina A. In riferimento a quest'ultima, è stato ideato un metodo di degradazione biologica che ha ottenuto il brevetto europeo e americano. Nel laboratorio di biologia molecolare, si utilizzano tecniche avanzate per l'identificazione dei microrganismi presenti nel vino, tra questi alcuni lieviti produttori di molecole contaminanti, come il *Brettanomyces bruxellensis*.

Presso il laboratorio sensoriale opera un panel addestrato, con esperienza di analisi sensoriale su vino, birra, vermouth, grappa, bevande non alcoliche (succhi d'uva) e nell'individuazione di difetti. L'analisi sensoriale è oggi un importante strumento conoscitivo e comunicativo anche grazie al contributo dei nostri ricercatori. È applicata nella caratterizzazione varietale, nella ricerca in ambito viticolo, enologico e microbiologico, correlata alle analisi chimiche e dei composti aromatici.

Gran parte dei lavori scientifici sono pubblicati su prestigiose riviste internazionali. Non mancano le attività divulgative, didattiche e formative (tesi, tirocini, borse e assegni di studio).

In un contesto sempre più competitivo e in costante rinnovamento, i ricercatori del Centro si misurano con le tematiche del settore enologico operando a stretto contatto con il mondo della produzione e con gli organismi pubblici, tra cui, in particolare il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali a cui forniscono supporto tecnico-scientifico e normativo.

Prosegue senza interruzione la collaborazione tra il Centro e l'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV), con un'attiva partecipazione di alcuni ricercatori alle riunioni del Comitato Scientifico e Tecnico, della Commissione Enologia, della Sottocommissione Metodi di Analisi, ai gruppi Tecnologia e Specificazione dei prodotti enologici dell'OIV.

Antonella Bosso, Annamaria di Franco,
Riccardo Velasco
CREA-VE Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia
antonella.bosso@crea.gov.it