

# REGIONE VENETO - PROGETTO AZIONE BIOTECH I

## APPROCCI BIOTECNOLOGICI PER IL MIGLIORAMENTO DEGLI ASPETTI QUALITATIVI E SALUTISTICI DEL VINO PROSECCO D.O.C.



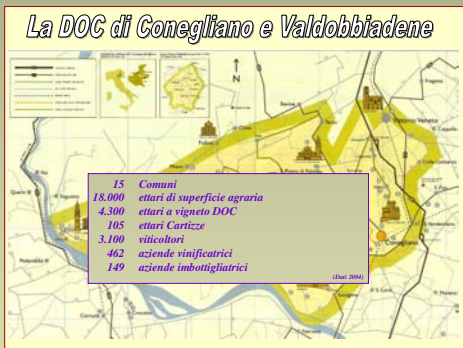
Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Università di Padova, viale dell'Università 16, 35020 Legnaro (PD)



Masptina S.p.A via Bradolini 54, 31010 Castello Roganzuolo (TV) - Tel. 0438-400775; fax 0438-402034

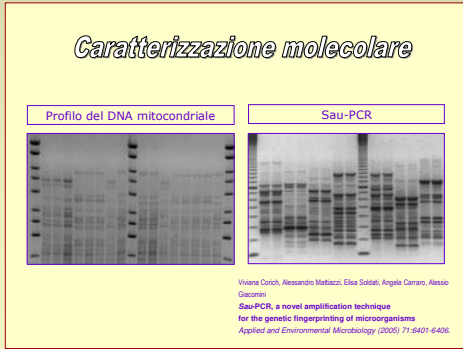
### OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il progetto si propone di applicare le moderne tecnologie alla soluzione di un problema applicativo di interesse per i produttori della zona del Prosecco DOC e Cartizze. Obiettivo principale è la selezione di una serie di ceppi di lievito isolati nella zona della DOC (ecotipici) in grado di apportare un miglioramento qualitativo dei prodotti, esaltando in particolare le caratteristiche aromatiche delle uve. La selezione coinvolge tutta la zona della DOC e, oltre all'azienda proponente, un numero di imprese di varie dimensioni e tipologie di produzione, alle quali è stata chiesta la partecipazione al progetto a vario titolo e con modalità ed impegno diversificati. La procedura sperimentale si avvale di metodiche microbiologiche e biochimiche tradizionali affiancate alle più moderne tecniche genetico-molecolari per un'accurata caratterizzazione e successiva identificazione dei lieviti. Metodi basati sull'analisi del DNA verranno utilizzati soprattutto nelle successive fasi di selezione con lo scopo di valutare in modo inequivocabile la presenza di caratteri tecnologici, salutistici e di qualità e di verificare la loro espressione nelle diverse tecnologie di vinificazione. A tale proposito i due gruppi scientifici partecipanti al progetto (Dipartimento di Biotecnologie Agrarie - Università di Padova ed Istituto per la Qualità e le Biotecnologie Alimentari - Veneto Agricoltura, Regione Veneto) hanno una esperienza più che quindicennale in questo specifico ambito ed hanno già alle spalle varie collaborazioni con aziende vitivinicole della Regione. Lavorando a contatto con i tecnici aziendali sarà possibile avere un travaso di conoscenze nel settore specifico delle biotecnologie, insegnando metodiche e fornendo strumenti per un loro uso applicativo. Il progetto prevede anche la sensibilizzazione dei tecnici sulle problematiche di tipo salutistico legate all'alimentazione ed al vino in particolare, sia di tipo positivo (antiossidanti) che negativo (micotossine, ammine biogene, metalli pesanti). Questi argomenti, poco noti alle aziende sono invece al centro dell'attenzione degli organi normativi e di ricerca. Anche questi aspetti verranno affrontati con i più moderni metodi molecolari, sfruttando protocolli noti o se necessario sviluppando ex novo delle metodiche appropriate. Sia i prodotti (ceppi di lievito ecotipici) che il know how acquisito (tecniche di analisi biomolecolari) potranno essere trasferiti agli operatori dell'area coinvolta dal progetto, tramite seminari o corsi teorico-pratici. Inoltre, la possibilità di avere dei ceppi di lievito ecotipici va nella direzione di una rivalutazione della tipicità e del territorio, verso la valorizzazione del Made in Italy anche in campo alimentare, che nel caso specifico mira a ritrovare quelli che i "vecchi" della zona riferiscono come gli antichi aromi del Prosecco e Cartizze.



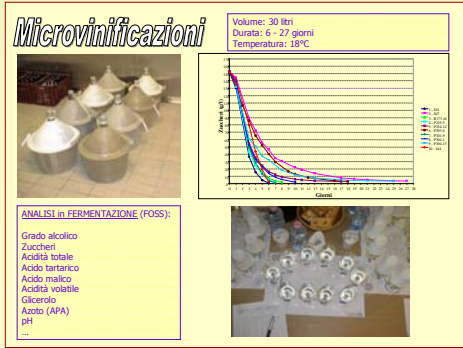
### Campionamento

- 92 Aziende
- 354 Campioni
- 484 Ceppi di lievito
- 37 Microaree



### Valutazione sensoriale

66 ceppi  
↓  
9 ceppi



### Sviluppi (Azione Biotech 2bis)

#### Analisi dei metalli pesanti

#### Fermentazioni in bioreattore

#### Gasromatografia (aromi)

#### Vinificazioni pilota

### Partecipanti

**Coordinatore scientifico del progetto:**  
Alessio Giacomini (Responsabile scientifico del progetto)  
(Email: alessio.giacomini@unipd.it)

**Comitato scientifico:**  
Viviana Corchi (Responsabile laboratorio microbiologia di Conegliano)  
Marta Lorenzi (Tecnico del Consorzio del Prosecco)  
Angiola Lombardi (Responsabile Laboratorio Biotecnologie - Veneto Agricoltura - Thiene)  
Anna Lanzi (Professoressa associata, Dipartimento di Biotecnologie Agrarie)  
Antonio Dal Bianco (Amministratore delegato di Masptina SpA)

**Coordinatore del database dei ceppi:**  
Elisa De Bortoli (dottoressa - sede di Conegliano)

**Attività di campionamento:**  
Giancarlo Valentini (Direttore del Consorzio di Tutela del Prosecco)  
Viviana Corchi (Responsabile laboratorio microbiologia di Conegliano)  
Marta Lorenzi (Tecnico del Consorzio del Prosecco)  
Marta Lorenzi (Tecnico microbiologia enologica - Università - sede di Conegliano)  
Federico Fontana (Tecnico microbiologia - Dip. Biotecnologie Agrarie)  
Luca Corbelli (studente)

**Analisi statistica delle degustazioni:**  
Alessio Giacomini (Responsabile laboratorio microbiologia di Conegliano)  
Marta Lorenzi (Tecnico del Consorzio del Prosecco)  
Angiola Lombardi (Responsabile Laboratorio Biotecnologie - Veneto Agricoltura - Thiene)

**Analisi biochimiche dei ceppi:**  
Roberta Forini (studentessa)  
Giovanna Lorenzini (Ricercatore, Dipartimento di Biotecnologie Agrarie)

**Metodiche per la quantificazione di Dekkers:**  
Marta Lorenzi (Tecnico microbiologia enologica - sede di Conegliano)  
Roberta Forini (studentessa)

**Panelli di degustazione dei prodotti sperimentali:**  
Cristiano Ceccato (Enologo, Consorzio del Prosecco, Presidente Commissione COCA)  
Cesario Piazzi (Enologo, Consorzio del Prosecco, Commissione COCA)  
Lorenzo Nardi (Enologo, Consorzio del Prosecco)  
Marta Lorenzi (Enologa, Carpano Malibon)  
Fabrizio Albani (Enologo, Carpano Malibon)  
Pavani Alessandro (Consorzio di Tutela 198 member)

**Aspetti amministrativi:**  
Cristiano Ceccato (Enologo, Consorzio del Prosecco, Presidente Commissione COCA)  
Cesario Piazzi (Enologo, Consorzio del Prosecco, Commissione COCA)

**Comitato di supervisione e monitoraggio:**  
Fabrizio Albani (Tecnico enologo - Veneto Agricoltura - Thiene)

**Coordinatore delle microvinificazioni:**  
Marta Lorenzi (Tecnico-antidote, Veneto Agricoltura)  
Silvano Sotgiu (Responsabile Lab. Microvinificazioni Veneto Agricoltura)  
Roberta Forini (Enologa - Masptina SpA)  
Paolo Di Pasi (Enologo - Masptina SpA)