

**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. 2095 del 20/08/2014**

**La ricerca sulla conservazione del vino rosso è stata ripresa dai principali quotidiani del mondo**

## **CONSERVAZIONE DEL VINO, FEM CONQUISTA LA STAMPA INTERNAZIONALE**

**Con la ricerca sulla conservazione del vino la Fondazione Edmund Mach sta conquistando in questi giorni le pagine della stampa internazionale: dalla BBC al quotidiano britannico "The Times", dal magazine tedesco "Spiegel online" alla stampa cinese. Fulvio Mattivi, responsabile del Dipartimento qualità alimentare e nutrizione del Centro Ricerca e Innovazione e autore della ricerca ha tenuto a San Francisco una conferenza al simposio della American Chemical Society dove si è fatto il punto sui progressi della ricerca in campo enologico.-**

La ricerca, che sta facendo letteralmente il giro del mondo, documenta scientificamente i meccanismi con cui il vino conservato in appartamento invecchia prima con un conseguente peggioramento della qualità. Lo studio, pubblicato quest'anno sulla rivista Metabolomics, è intitolato "L'influenza della conservazione sull'età chimica dei vini rossi". In base agli approfondimenti di laboratorio e cantina di San Michele, ora integrati da nuovi esperimenti condotti in collaborazione con l'Università di Trento, nella tipica conservazione domestica l'età chimica del vino accelera in quanto decine di composti cambiano concentrazione partecipando a reazioni indotte dalla temperatura. In particolare la conservazione domestica induce la formazione di composti dall'unione tra i tannini e l'anidride solforosa, di cui è stata caratterizzata per la prima volta la struttura, e induce la formazione di una classe di pigmenti, denominata "pinotine", che fa evolvere il colore del vino verso toni più aranciati. Aumentandone, appunto, l'età chimica.

"Dopo sei mesi d'invecchiamento in condizioni casalinghe, il vino nella bottiglia era comparabile al vino dello stesso produttore e lotto ma conservato per due anni in cantine professionali" ha dichiarato Fulvio Mattivi durante il simposio di San Francisco. "Il vino conservato in casa stava invecchiando circa quattro volte più velocemente dell'altro". A discapito, però, di qualità e bouquet.

Seguono i link ad alcuni articoli apparsi sulla stampa internazionale

The Times, <http://goo.gl/tVKdI2>

Independent, <http://goo.gl/M4o328>

BBC, <http://goo.gl/E1tVbJ>

Daily Mail, <http://goo.gl/53mqc2>

Spiegel Online, <http://goo.gl/SnzYUN>

Altri articoli su <http://www.scoop.it/t/fondazione-mach>

La pubblicazione scientifica

<http://openpub.fmach.it/handle/10449/23111#.Uxg0OD95PE0>

Video presentazione di Fulvio Mattivi a San Francisco

<http://www.ustream.tv/recorded/51300641>

Video FEM sulla ricerca nel format A come Alpi

<http://www.fmach.it/Comunicazione/Ufficio-stampa/Notizie/Conservazione-del-vino-la-ricerca>

<http://goo.gl/7UBjrD>

-

()