

1° MS WINEDAY

Gianluca Giorgi

La Divisione di Spettrometria di Massa della Società Chimica Italiana ha inaugurato l'anno 2015 organizzando, insieme all'azienda Ruffino, il 1° MS WineDay. L'evento si è svolto il 17 e 18 aprile 2015 presso la prestigiosa sede Ruffino di Poggio a Casciano, nelle colline appena fuori Firenze, in direzione Sud, oltrepassato il comune di Grassina (<http://www.ruffino.com/it/LeNostreTenute/PoggioCasciano/index.htm>).

Il 1° MS WineDay si è svolto all'interno della splendida villa rinascimentale, risalente al XIV secolo in perfetto stile toscano. Nonostante ambiente classico e l'atmosfera tradizionale della campagna toscana, l'innovazione trova il suo spazio a Poggio Casciano. Infatti nella villa vengono eseguiti molti progetti sperimentali di vinificazione studiando l'effetto del clima e del suolo sul prodotto finito. Questa attività di ricerca ha portato alla creazione di vigneti ed uvaggi sperimentali, sempre con l'obiettivo di continuare a migliorare la qualità del proprio vino.

L'attitudine dell'azienda Ruffino all'innovazione, attraverso sperimentazione e ricerca nell'ambito della produzione dei suoi vini, ha catalizzato l'incontro con la Divisione di Spettrometria di Massa per l'organizzazione del 1° MS WineDay.

Il 1° MS WineDay ha arricchito il gruppo di eventi organizzati dalla Divisione di Spettrometria di Massa (MS FoodDay, MS PharmaDay, MS EnviDay, ecc.) ed ha inaugurato la serie di conferenze dedicate alle applicazioni della spettrometria di massa nello studio di vino, uva e distillati.

L'evento ha riunito specialisti di aziende produttrici, università, istituzioni pubbliche e private di ricerca e controllo, per definire lo stato dell'arte, strumentazione, metodologie, applicazioni e le innovazioni in materia di uso di MS in enologia.

Il vino e la sua cultura, infatti, rappresentano da sempre un patrimonio per l'economia italiana e quindi, visto anche la concomitanza con l'Expo (di cui l'evento ha ottenuto il patrocinio), abbiamo pensato di valorizzare e diffondere i suoi aspetti scientifici attraverso queste giornate di studio.

Il consumo di vino è parte integrante dello stile di vita mediterraneo ed è stato dimostrato che alcuni dei suoi componenti possono avere effetti benefici sulla salute umana, come nella prevenzione e cura delle malattie cardiovascolari, della degenerazione neuronale e su alcuni tipi di cancro.

Al giorno d'oggi sono state indirizzati numerosi investimenti di tempo e denaro per migliorare la qualità delle uve e dei vini: in tal modo vengono selezionati i migliori cloni e varietà di uva, le tecniche di coltivazione sono migliorate, gli effetti ambientali sulla vigna sono studiati, così come la vinificazione e l'invecchiamento del vino. I

processi sono ottimizzati per conferire il miglior profumo, gusto e colore ai prodotti; quindi il controllo di qualità riveste un ruolo sempre più importante.

Il vino è un prodotto alimentare e come tale deve rispettare le norme di qualità imposte dalle normative della Comunità Europea e dei singoli Paesi che la compongono. Tali norme definiscono i valori limite dei parametri caratterizzanti il prodotto e il loro rispetto è indispensabile per l'attribuzione del certificato di qualità per il conseguente permesso di commercializzazione.

In questo contesto, la conoscenza della composizione chimica di uva e vino è essenziale e molte metodologie analitiche sono disponibili.

La spettrometria di massa (MS) svolge un ruolo fondamentale ed è molto efficace nell'identificazione, caratterizzazione strutturale e la quantificazione delle uve e componenti del vino, come l'aroma e volatili molecole, polifenoli e antiossidanti, peptidi e proteine, pesticidi, nutraceutici, xenobiotici, ecc.

Il programma si è articolato in 4 sessioni per un totale di 14 comunicazioni orali e 15 poster seguendo il programma che potete consultare alla seguente pagina web:

<http://www.spettrometriadi massa.it/Congressi/1MS-WineDay/program1MSWineDay.html>



Gli argomenti affrontati hanno spaziato in diversi ambiti di ricerca nella logica di avvicinare discipline scientifiche diverse ma complementari. I Main Topics che 1° MS WineDay si era prefisso sono stati:

- Polifenoli e antiossidanti
- Tracciabilità
- Contaminanti e difetti
- Processi enologici e invecchiamento
- Metabolomica e proteomica
- Accoppiamento MS con GC, GCxGC, fast GC, HPLC, UHPLC, ecc.
- High resolution e ambient MS
- ICP, IRMS
- Olfattometria e analisi sensoriale
- Altre tecniche analitiche

L'atmosfera informale e il programma sociale, con degustazione vini e visita cantina, ha garantito contatti e ampie interazioni tra i partecipanti.

Colgo l'occasione per ringraziare tutto il comitato organizzatore e scientifico del 1° MS WineDay che hanno permesso la buona riuscita dell'evento; un grazie particolare all'azienda Ruffino e a tutti i suoi rappresentanti e infine a Francesco Parri e Claudio Brilli.

