

# Attualità

## MASSA 2022 E 4<sup>TH</sup> MS WINEDAY

*a cura del comitato scientifico del convegno*

### MASSA 2022 e 4<sup>th</sup> MS-WINEDAY

*Il convegno unisce MASSA 2022, la conferenza istituzionale della DSM a cadenza annuale dedicata alla spettrometria di massa e alle sue applicazioni in diversi campi, e la 4° MS WINEDAY dedicato interamente all'uso, all'applicazione e alla innovazione della spettrometria di massa in enologia e nella produzione della birra. Più di 130 partecipanti, la maggior parte sotto i 35 anni, hanno ascoltato le 9 conferenze plenarie, 4 keynote e 41 comunicazioni orali. I due congressi sono stati supportati da 26 aziende private, dall'Università degli Studi di Catania, dal Dipartimento di Scienze del Farmaco e della Salute-Università di Catania e dalla Regione Sicilia.*



#### MASSA 2022 AND 4<sup>TH</sup> MS WINEDAY

The conference joined together MASSA 2022, the institutional yearly conference devoted to mass spectrometry and its applications in different fields, and the 4th MS WINEDAY specially devoted to use, application and innovation of mass spectrometry in oenology and in brewing. More than 130 participants, most of them under 35 years old, were listening the 9 plenary lectures, 4 keynotes and 41 oral communications. The two congresses were supported by 26 private companies, by University of Catania, Department of Drug and Health Sciences-University of Catania-and Regione Sicilia.

Il convegno ha unito MASSA 2022, l'annuale conferenza dedicata alla spettrometria di massa e alle sue applicazioni in diversi campi, e la 4<sup>a</sup> edizione del MS WINEDAY, focalizzato sull'applicazione e sull'innovazione della spettrometria di massa in enologia e nella produzione della birra. I convegni hanno visto la partecipazione di oltre 130 iscritti, con una forte maggioranza di giovani con età inferiore ai 35 anni, la cui partecipazione è stata favorita dalle basse quote di iscrizione ad essi riservate e da 17 borse di studio, messe a disposizione dalla Divisione di Spettrometria di Massa.



## Attualità

Nei due convegni sono state presentate 9 plenary lectures, 5 keynote e ben 41 comunicazioni orali e 23 presentazioni poster. Gli eventi hanno avuto il supporto di 26 aziende, dell'università di Catania della Regione Sicilia oltre al patrocinio di diversi enti.

I lavori dei congressi di [MASSA 2022 - 4° MS WINEDAY](#) si sono svolti in presso l'Agriturismo Badiula nello splendido entroterra siciliano.

Nelle prime due giornate (20-22 giugno) dedicate ai lavori di MASSA 2022 si sono svolte sessioni tematiche sulle applicazioni della spettrometria di massa per lo studio ed il controllo dei



materiali polimerici, per lo studio di sostanze naturali, nelle *life science* e per validazione, qualità del dato e miscellanea, tutti ambiti di grande importanza e sviluppo in cui la spettrometria di massa gioca un ruolo fondamentale.

Negli ultimi due giorni (22-24 giugno), si è svolto il 4° MS WINEDAY che è stato incentrato sulle applicazioni della spettrometria di massa allo studio del vino, e della birra. Negli ultimi trent'anni l'enologia siciliana è stata

intensamente rivista e ristrutturata, dando così luce alle sue dinamiche capacità imprenditoriali sia con figure professionali (Enologi e Agronomi) sia con figure manageriali qualificate, che hanno apportato radicali cambiamenti e miglioramenti in questo campo.

La Sicilia enologica ha saputo, sin dagli inizi degli anni Novanta competere con vini, prodotti da altri Stati europei e mondiali, proprio in virtù di questo totale processo migliorativo: con una produzione che raggiunge il traguardo di 100 milioni di bottiglie si fa apprezzare nel mondo (Germania, negli Usa, in Canada, in Svizzera e nei Paesi scandinavi, in particolar modo). Il trend del valore delle vendite del vino è molto positivo, e dall'analisi Unicredit condivisa è emerso per i vini del Consorzio Doc Sicilia un elevato potenziale di crescita, come testimoniato dagli innumerevoli premi assegnati nei tanti concorsi enologici organizzati a livello nazionale ed internazionale: ventisei vini siciliani sono stati premiati con il "Tre Bicchieri" dal Gambero Rosso 2020.

In questo contesto, le conoscenze della composizione molecolare delle uve e dei vini è essenziale e diversi approcci sono disponibili per il loro raggiungimento. Le tecniche di spettrometria di massa avanzate, oggetto del convegno biennale, che per la prima volta è stato tenuto in Sicilia, permettono, infatti, sostanziali avanzamenti nella caratterizzazione chimica e biochimica dei



costituenti (l'identificazione, la caratterizzazione strutturale e quantitativa delle uve e dei vini, come gli aromi, le sostanze volatili, i polifenoli e gli antiossidanti, peptidi e proteine, pesticidi, xenobiotici e nutraceutici, ecc.) sia delle materie prime del prodotto finale così da supportare i tecnici nelle scelte dei processi produttivi più rispondenti alla moderna enologia e nel controllo di qualità.

I temi principali sono stati: monitoraggio e telerilevamento della



qualità dell’uva del vigneto, processi enologici, proteomica e metabolomica dell’uva e del vino, composti volatili e aromatici dell’uva, del vino, dei distillati, della birra e delle sue proprietà sensoriali e biologiche.

Un tema distinto, che ha caratterizzato questa edizione del 4° MS WINEDAY, è stato “La birra e le sue proprietà sensoriali e biologiche”. Il settore della birra artigianale siciliana, ed in genere

italiano, è fiorito negli ultimi anni, producendo birre di alta qualità, infusa con aromi e sapori tradizionali dell’isola come cioccolato e fico d’India.

La conferenza ha offerto l’opportunità di incontrare e discutere lo stato dell’arte, la strumentazione, la metodologia, l’innovazione e le applicazioni della spettrometria di massa in diversi campi. Inoltre, la conferenza è stata una buona opportunità per collegare le esigenze industriali con le conoscenze accademiche e per promuovere il networking, la discussione e la cooperazione tra scienziati provenienti da istituzioni pubbliche e private, università, industrie, istituti di controllo e di ricerca.