



Regione Toscana



PROGETTO - QUE-STAB

Formazione di sedimenti di Quercetina nei Vini da Sangiovese Toscano e condizioni che ne originano la precipitazione ed il depauperamento nutrizionale del prodotto: fase pre-competitiva per il trasferimento allo specifico comparto dei risultati delle attività di ricerca già sviluppate sulla stabilizzazione della componente Flavonolica dei Vini e delle relative forme derivate

Il progetto consiste in sedici azioni che verranno sviluppate da tre partner nell'arco di 24 mesi (conclusione prevista verso la metà dell'anno 2018), e che perseguono i seguenti obiettivi:

Obiettivo generale: trasferire un servizio di monitoraggio analitico in filiera idoneo a prevenire/abbattere i rischi di perdita di specifiche caratteristiche qualitative e di stabilità di prodotto, soprattutto in riferimento alle precipitazioni di Quercetina, cercando di ottimizzare procedure di monitoraggio analitico associate ad idonee scelte tecnologiche.

Obiettivo specifico: caratterizzazione analitica del contenuto flavonolico in uve e vini mediante HPLC/DAD/MS-MS con particolare riguardo al contenuto in quercetina e derivati, compresi ulteriori derivati di natura flavonolica quali kaempferolo e miricetina derivati. Le analisi valuteranno gli aspetti tecnologici correlabili alla precipitazione della frazione flavonolica e alle relative proprietà qualitative di vini ottenuti con diverse tecniche di fermentazione ed affinamento.

Risultati attesi e ricadute economiche e ambientali:

La precipitazione dei polifenoli in bottiglia è un problema molto sentito dai produttori di Montalcino e della Toscana in generale, essendo all'origine di danni economici e commerciali di notevole entità. In quest'ottica le ricadute economiche attese sono quelle derivanti dall'utilizzo delle nuove pratiche di affinamento, volte a stabilizzare la quercetina e, più in generale i polifenoli del vino, che danno al vino maggiore intensità di colore, maggiore corpo e ne permettono una elevata conservabilità nel tempo.

Per quanto concerne i risultati ambientali attesi a livello regionale possiamo parlare di un risparmio di circa 6.000 mc di acqua e riduzione delle produzioni di 2.000 tCO₂e_q e 800 t di rifiuto all'anno. Tali valori sono stati ottenuti da un calcolo inerente la riduzione del reso delle bottiglie con precipitato relativo al comprensorio di Montalcino.

La spesa complessiva approvata per il progetto è ripartita fra i partner come indicato di seguito:

- COL D'ORCIA S.r.l. Società Agricola (Capofila): spesa ammessa € 18.100,00; contributo concesso € 16.290,00
- CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO (partner): spesa ammessa € 25.765,62; contributo concesso € 16.290,00
- ISVEA SRL (partner): spesa ammessa € 219.858,60; contributo concesso € 197.872,74.