

PREMIO INTERNAZIONALE SIAD - OICCE

ASSEGNATO A UN PROGETTO SULLA SOSTENIBILITÀ IN CANTINA

Il Premio Internazionale SIAD per l'innovazione nell'utilizzo dei gas tecnici in enologia, ormai giunto alla sua terza edizione, ha selezionato il progetto che per il 2022 risulta vincitore.

La Giuria internazionale composta di tecnici, docenti universitari, ricercatori ed esperti di gas ha valutato in modo particolare il programma di lavoro dal titolo *"Miglioramento qualitativo dei vini rossi, con un basso impatto ambientale, grazie all'utilizzo di gas tecnici"*.

Scopo del progetto è usare gas tecnici (in questo caso anidride carbonica e azoto) nelle vinificazioni in riduzione di uve rosse, per avere un prodotto che nel suo processo di ottenimento implichia un basso impatto ambientale e che risulti ottimo anche dal punto vista sensoriale.

La sperimentazione sarà basata sul confronto di vinificazioni in metodo tradizionale, usando CO₂ e N₂. Saranno confrontati i vari parametri analitici, con particolare attenzione alla frazione aromatica ottenuta vinificando in riduzione. Durante e alla fine del processo saranno importanti le considerazioni sul minor utilizzo di antiossidanti enologici (anidride solforosa, acido ascorbico, glutathione ecc.) grazie all'ausilio dei gas tecnici.

Alla fine dei processi saranno valutati e confrontati tra le tesi i parametri di sostenibilità ottenuti tramite questi processi innovativi, prendendo in considerazione il limitato utilizzo di certi additivi e quindi il minor impatto ambientale. A tal proposito saranno effettuate analisi LCA (*Life Cycle Assessment*) per valutare tali parametri e analizzare il *carbon footprint*.

La sperimentazione quindi, analizzando sia parametri di qualità che di sostenibilità, si prefigge lo scopo di mettere in atto pratiche innovative per ottenere prodotti di particolare qualità, sia dal punto di vista sensoriale, tramite l'auspicata esaltazione degli aromi varietali, che di sostenibilità ambientale, grazie al monitoraggio e alla gestione durante tutto il processo delle pratiche enologiche, adattandole e limitando l'aggiunta di additivi enologici



grazie all'ausilio dei gas tecnici.

La sperimentazione sarà condotta dal responsabile del progetto, l'Enologo Gregorio Santini, neolaureato in Viticoltura ed Enologia e borsista di ricerca presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali dell'Università di Pisa (DISAAA). Il progetto sarà realizzato presso una cantina in Toscana e su varietà Sangiovese con il supporto del DISAAA.

Il Premio SIAD-OICCE è aperto a ricercatori universitari, tecnici, studenti, aziende, consorzi e a chi presenti originali progetti di ricerca che abbiano come oggetto l'utilizzo innovativo di azoto, anidride carbonica, argon e ossigeno, nell'ambito dell'intera filiera del settore viticolo/enologico.

In questo modo si desidera stimolare tecnici e ricercatori a proporre idee nuove, che potranno ricevere un sostegno economico per la loro realizzazione. Sarà a breve lanciata l'edizione 2023 del Premio.



Il responsabile del progetto vincitore del Premio SIAD 2022: l'Enologo Gregorio Santini.