



ALTO ADIGE

venerdì 02.02.2018

Ora, i «supertannini» del Lagrein contro le sofisticazioni

Sono polifenoli più grossi rispetto a quelli conosciuti finora
Il merito è del gruppo di ricerca del professor Boselli di UniBz

ORA/BOLZANO

Uno studio condotto dai ricercatori dell'Università di Bolzano – che hanno utilizzato esclusivamente Lagrein di Ora e Bolzano – ha portato a risultati molto importanti. È stata scoperta, infatti, una nuova classe di tannini nel vino che darà una grossa mano nella lotta contro le sofisticazioni nel settore enologico.

I “supertannini” sono polifenoli ad anello più grossi rispetto a quelli conosciuti finora dagli enologi. Il loro valore è legato «alla funzione di marcatori dell'autenticità di un vino». In futuro la scoperta dei ricercatori di Unibz potrà aiutare la lotta contro le sofisticazioni nel settore enologico. Il gruppo di ricerca in enologia guidato da Emanuele Boselli, professore della Facoltà di Scienze e Tecnologie, ha recentemente pubblicato lo studio intitolato *Isotopic Exchange HPLC-HRMS/MS Applied to*



Edoardo Longo, ricercatore e primo firmatario dello studio di Unibz

Cyclic Proanthocyanidins in Wine and Cranberries (<https://link.springer.com/article/10.1007/s13361-017-1876-8>) sulla rivista scientifica statunitense *Journal of the American Society for Mass Spectrometry*. La ricerca targata Unibz fa luce sulla struttura di alcuni

composti antiossidanti naturali del vino, ribattezzati “supertannini” dal professor Boselli e i suoi colleghi.

La scoperta. «Stavamo analizzando alcuni vini altoatesini per determinare quali, fra i loro costituenti, possono rivestire un ruolo importante nel defi-



Emanuele Boselli, professore della Facoltà di Scienze e Tecnologie

nirne la qualità e l'autenticità, quando abbiamo avuto una grossa sorpresa», afferma Boselli. Gli scienziati del gruppo diretto da Boselli hanno identificato le proantocianidine cicliche a sei termini. «Questa scoperta - aggiunge Edoardo Longo, prima firma dell'articolo

scientifico - è stata resa possibile da una procedura analitica finora applicata quasi esclusivamente allo studio delle proteine».

La procedura per arrivare ai «supertannini». È legata allo scambio isotopico tra idrogeno e deuterio, abbinandolo allo

spettrometro di massa ad alta risoluzione, una macchina presente nei laboratori di Scienze e Tecnologie Alimentari di Bolzano. Due anni fa, ricercatori dell'Università di Bordeaux avevano ipotizzato la presenza nel vino delle proantocianidine oligomeriche cicliche, una nuova classe di sostanze simili ai tannini, ma dall'inaspettata forma ad anello, per questo definiti procianidine a corona. «I calcoli teorici fatti da noi, tuttavia, portavano a supporre l'esistenza di altre strutture simili», aggiunge Boselli, «Quindi, nel corso di ulteriori esperimenti, non solo abbiamo confermato i risultati dei colleghi francesi, usando una tecnica alternativa, ma abbiamo anche individuato la presenza di quei supertannini di struttura ancora più complessa che avevamo previsto».

Lo studio degli enologi bolzani- ni. È appena all'inizio e necessita di approfondimenti ma altri esperimenti mostrano che tutti i supertannini sono promettenti marcatori di autenticità dei vini a livello globale, e non solo dei vini dell'Alto Adige finora esaminati. «Abbiamo costituito il gruppo di ricerca in enologia solamente lo scorso anno ma questo ottimo risultato conferma la bravura dei ricercatori che ne fanno parte. Siamo convinti che il professor Boselli e i suoi collaboratori sapranno sviluppare il settore della ricerca enologica all'interno della Facoltà di Scienze e Tecnologie. Ciò aiuterà il settore viticolo locale a consolidare l'eccellenza che lo contraddistingue», commenta il preside della Facoltà, prof. Stefano Cesco. (max.bo.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA