

GLI STRUMENTI DELLA BIOLOGIA MOLECOLARE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEL MOSCATO DI SCANZO

I profili sensoriali di un vino sono il riflesso della sua composizione chimica, che a sua volta dipende dalla composizione delle uve di partenza e dagli eventi microbiologici, chimici e fisici intercorsi nel processo di vinificazione e di affinamento.

In particolare le molecole che vengono accumulate nelle bacche dipendono dalle caratteristiche genetiche del vitigno e da come le condizioni ambientali ne controllano l'espressione. I grandi progressi realizzati dall'analisi molecolare hanno aperto grandi possibilità per la caratterizzazione delle specificità varietali e della loro risposta alle condizioni di coltivazione.

Il sequenziamento dell'intero genoma (DNA) di un vitigno è in grado di svelarne le peculiarità. L'analisi delle componenti del metabolismo cellulare (trascrittoma, proteoma e metaboloma) nei singoli tessuti vegetali, quali ad esempio quelli della bacca, consentono di verificare come le specificità varietali si esprimano effettivamente e come le condizioni di suolo e clima, e quelle di tecnica colturale, possano incrementare l'espressione ai fini dell'esaltazione delle caratteristiche qualitative del vino e delle note di tipicità.

Per consentire la piena valorizzazione varietale gli strumenti della biologia molecolare devono però essere anche applicati all'analisi dello stato sanitario e della variabilità intravarietale.

Prof. Osvaldo FAILLA

D.ssa Serena IMAZIO

D.ssa Mara ROSSONI

Centro Interdipartimentale per la Ricerca e l'Innovazione in Viticoltura ed Enologia
Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano