



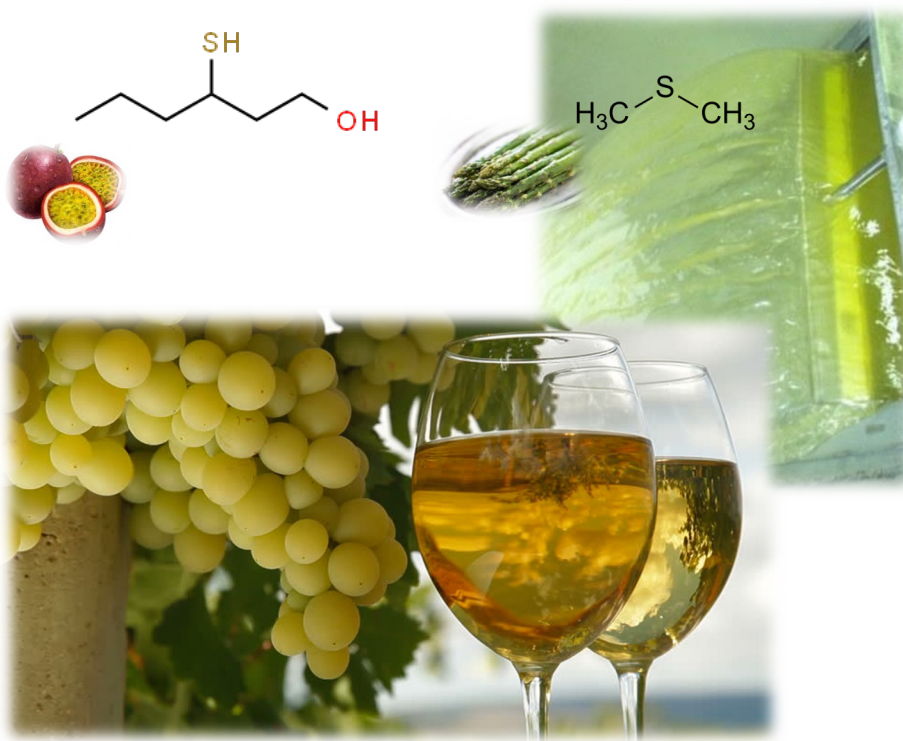
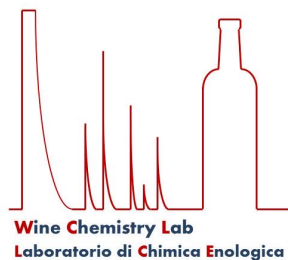
UNIVERSITÀ
di VERONA
Dipartimento
di BIOTECNOLOGIE

En²⁰²⁵
forum
VERONA, 21 - 23 MAGGIO

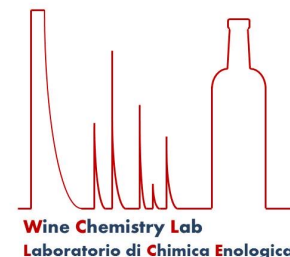
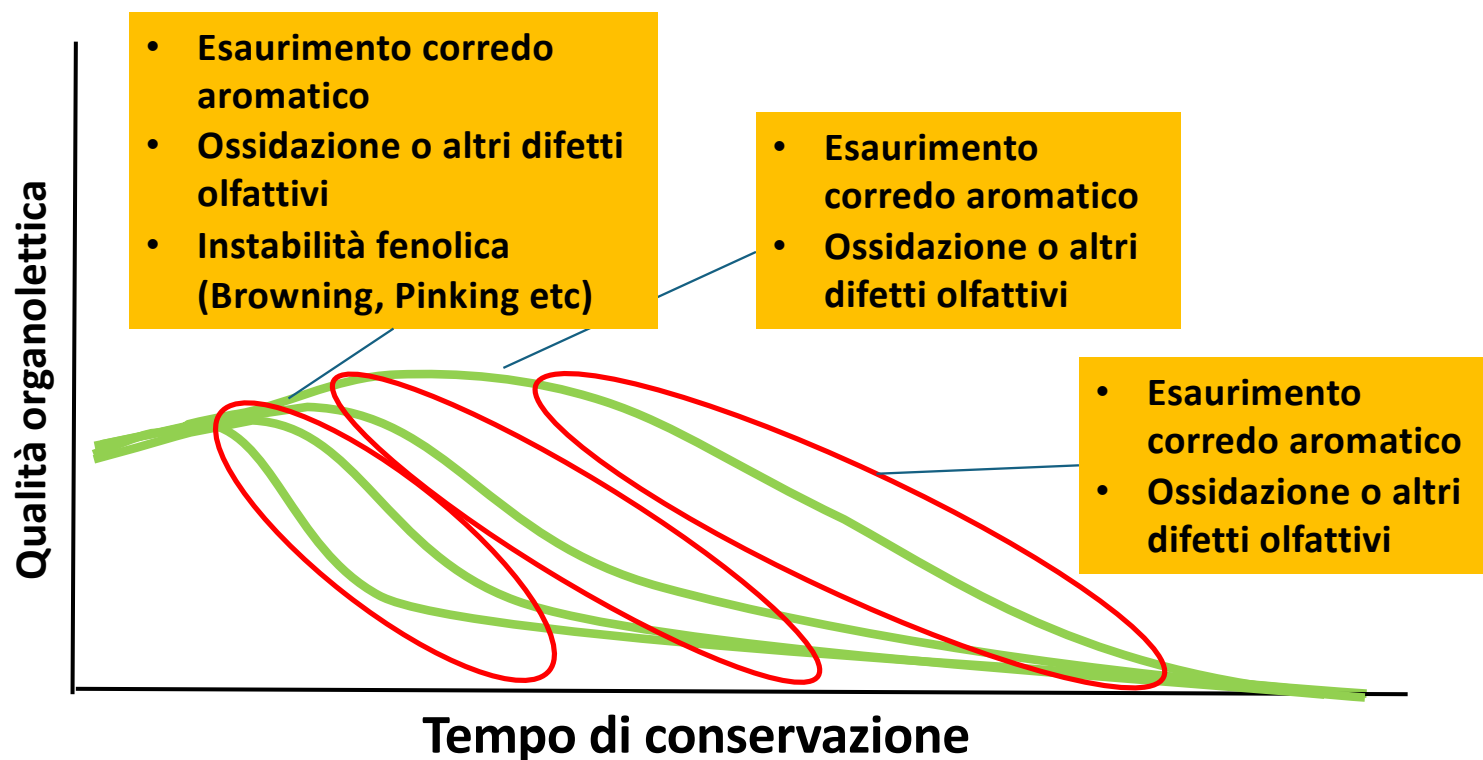
Identità e longevità del Lugana

Maurizio Ugliano

Dipartimento di Biotecnologie
Università di Verona



La longevità dei vini bianchi

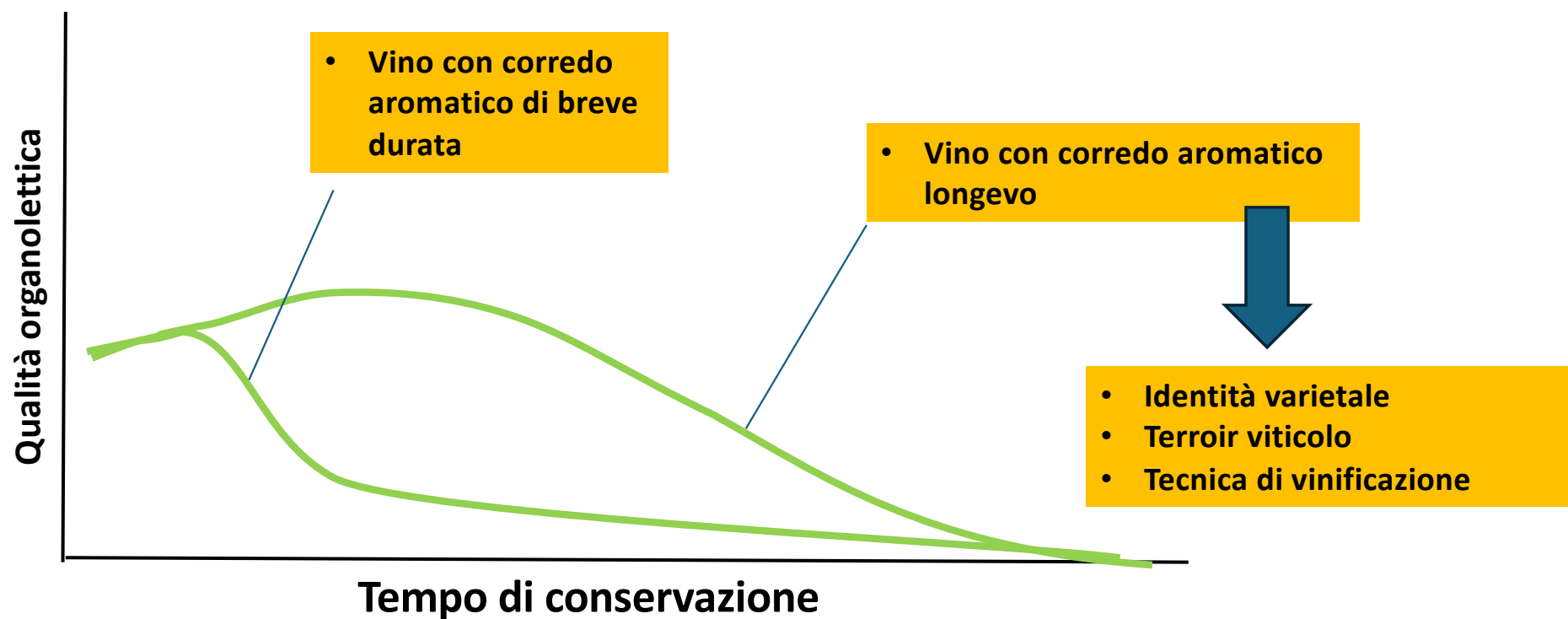


- Equilibrio tra evoluzione del corredo aromatico (aromi liberi + precursori) e comparsa di difetti di odore (ad es. Ossidazione, riduzione, difetto di luce, UTA)
- In alcuni casi nel breve periodo (anche prima dell'imbottigliamento) si osservano fenomeni di instabilità del colore che compromettono gravemente la longevità del vino (ad es. pinking)



La longevità dei vini bianchi

Esaurimento del corredo aromatico



La longevità dei vini bianchi

Corredo aromatico e caratteri varietali: non tutti i corredi sono uguali....

- 1. Contenuto in aromi e precursori**
- 2. Caratteristiche chimiche della frazione aromatica e dei precursori**
- 3. Condizioni 'a contorno': pH dei vini, polifenoli, SO₂ e altri antiossidanti**
- 4. Interazioni con l'ambiente esterno: tipo di tappatura, temperatura di conservazione, esposizione alla luce**

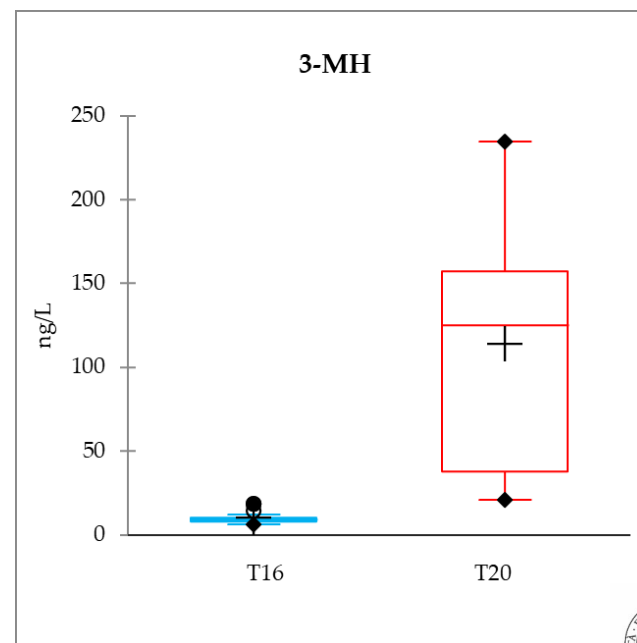
Identità e longevità dei vini Lugana

Tioli ma non solo....



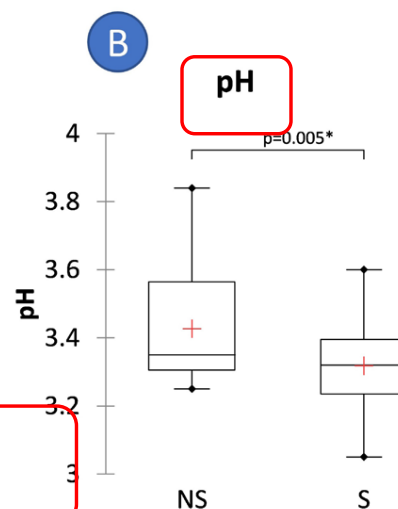
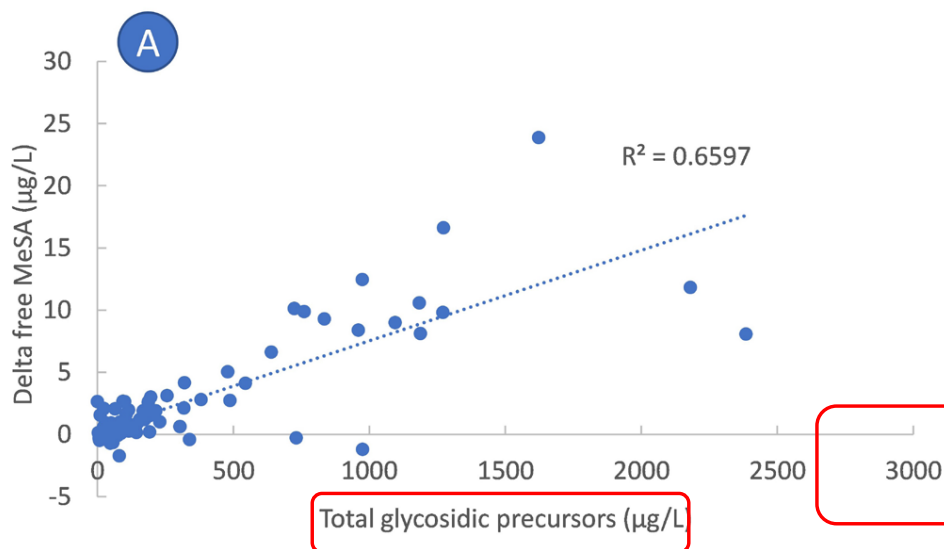
Ruolo del ceppo di lievito
Pratiche di chiarifica
Scelta della chiusura

Importanza della temperatura di fermentazione



La longevità dei vini bianchi

Corredo aromatico e caratteri varietali: non tutti i corredi sono uguali....



Epoca di raccolta delle uve?

Caratteristiche dei vigneti?

Tecnica di vinificazione?



La longevità dei vini bianchi

Supportare l'espressione di note aromatiche balsamiche e mentolate per mantenere la freschezza dei vini

Metil salicilato (note aromatiche di canfora e balsamiche)



1,4-Cineolo



La longevità dei vini bianchi

Corredo aromatico e caratteri varietali: non tutti i corredi sono uguali....

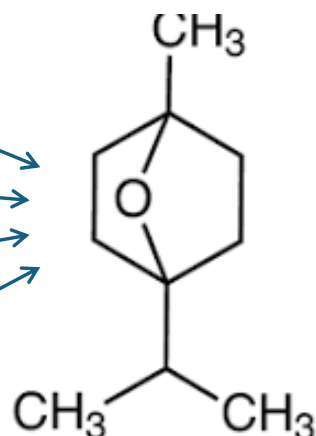
Chimica dell' 1,4-cineolo

Linalolo

α -Terpineolo

Terpinen-4-olo

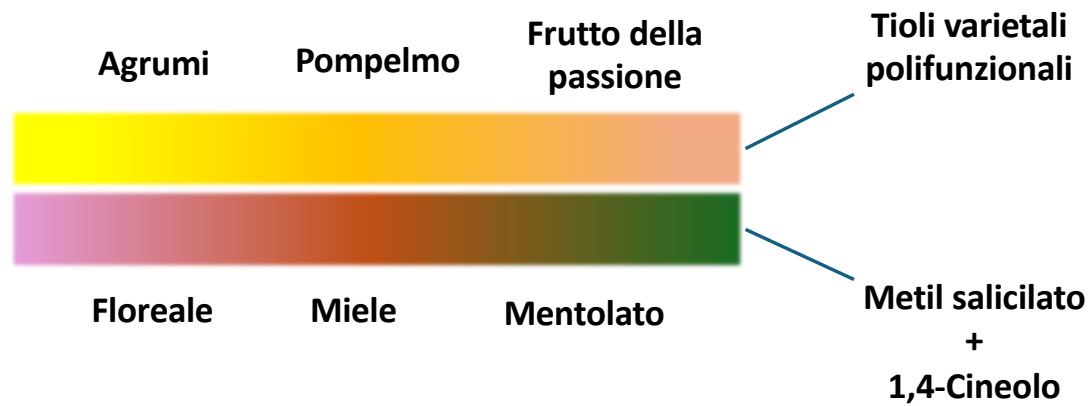
Terpinen-1-olo



1,4-cineolo

- **Importanza del contenuto di precursori diversi**
- **Reazione con rese più elevate a pH < 3**
- **Terpinen-4-olo principale terpene dei vini Amarone**
 - **Importanza dell'appassimento**

Conclusione

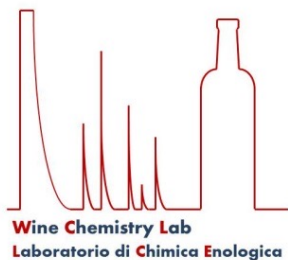


- Grande potenziale da sviluppare
- Diverse anime da studiare e valorizzare

Ringraziamenti

Consorzio Lugana

- Gruppo di ricerca di Chimica enologica ed Enologia UniVR



Davide Slaghenaufi
Giovanni Luzzini
Leonardo Vanzo
Jessica Samaniego

Beatrice Perina
Nicole Furlan

- Consorzio D-Wines (PRIN 2015 e 2017)

- UniVR
- UniPD
- UniBO
- UniNA
- FEM
- UniTO



Biolaffort

Grazie per l'attenzione!