

Riconoscimento internazionale per la ricerca CREA in enologia di precisione

La collezione microbica viticola del centro di ricerca Viticoltura ed Enologia di Asti ammessa in ECCO (European Culture Collections' Organisation) una delle più importanti organizzazioni internazionali che si occupano di biodiversità.

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

Crea, ricerca apre la strada all'enologia di precisione

Patrimonio biodiversità microbica entra in Organizzazione Ue



- RIPRODUZIONE RISERVATA

(ANSA) - ROMA - Si fa largo l'enologia di precisione dove ogni vino, ogni singola denominazione, ha un suo microrganismo, selezionato su misura.

Questo grazie alla collezione microbica del Crea Viticoltura ed Enologia di Asti che conta 1400 tra ceppi e specie di microrganismi isolati. Un patrimonio che è stato ammesso in Ecco, European Culture Collections' Organization, una delle più importanti organizzazioni internazionali che si occupano di biodiversità.

I microrganismi svolgono un ruolo fondamentale ma ancora sottovalutato per la definizione di 'terroir' e in generale per la qualità del vino, precisa il Crea custode di un vero tesoro viticolo-enologico a livello nazionale.

"Con il nostro lavoro - spiega il ricercatore curatore della collezione Enrico Tommaso Vaudano - vorremmo introdurre un concetto di tipicità totale, in base al quale, accanto ai fattori viticoli, culturali e ambientali, si consideri e si utilizzi anche la microflora autoctona presente nella produzione del vino in un determinato areale, denominazione o addirittura singola azienda".

Gli isolamenti più recenti del Crea, frutto di un'attività quarantennale, hanno riguardato lieviti e batteri ecotipici, la valutazione della biodiversità in vigneto e l'analisi conto terzi per l'identificazione di contaminanti del vino ritrovati nelle bottiglie o nelle attrezzature di cantina. Un lavoro di ricerca con molte ricadute per il comparto, precisa il Crea, perché la collezione di microrganismi enologici è un importante fonte di biodiversità metabolica che si riflette sulle qualità di un vino. Grazie a determinate capacità enzimatiche presenti nei ceppi della collezione si possono ottenere, ad esempio, profumi migliorati o accentuati, maggiore struttura o colore più stabile nei rossi e si potrebbero risolvere diversi problemi tecnologici legati alle produzioni enologiche. La biodiversità microbica presente in natura, di cui la collezione Crea non è che un'infinitesima frazione, permette di andare oltre la standardizzazione derivante dall'uso di uno o pochi microrganismi per ogni tipo di produzione, dove ogni singola denominazione ha un suo microrganismo. (ANSA).

RASSEGNA

The logo for ANSA, consisting of the word "ANSA" in white, bold, sans-serif capital letters, centered within a solid green rectangular background.

Vino: Crea, ricerca apre la strada all'enologia di precisione

Patrimonio biodiversità microbica entra in Organizzazione Ue

(ANSA) - ROMA, 20 OTT - Si fa largo l'enologia di precisione dove ogni vino, ogni singola denominazione, ha un suo microrganismo, selezionato su misura. Questo grazie alla collezione microbica del Crea Viticoltura ed Enologia di Asti che conta 1400 tra ceppi e specie di microrganismi isolati. Un patrimonio che è stato ammesso in Ecco, European Culture Collections' Organisation, una delle più importanti organizzazioni internazionali che si occupano di biodiversità. I microrganismi svolgono un ruolo fondamentale ma ancora sottovalutato per la definizione di 'terroir' e in generale per la qualità del vino, precisa il Crea custode di un vero tesoro viticolo-enologico a livello nazionale. "Con il nostro lavoro - spiega il ricercatore curatore della collezione Enrico Tommaso Vaudano - vorremmo introdurre un concetto di tipicità totale, in base al quale, accanto ai fattori viticoli, culturali e ambientali, si consideri e si utilizzi anche la microflora autoctona presente nella produzione del vino in un determinato areale, denominazione o addirittura singola azienda". Gli isolamenti più recenti del Crea, frutto di un'attività quarantennale, hanno riguardato lieviti e batteri ecotipici, la valutazione della biodiversità in vigneto e l'analisi conto terzi per l'identificazione di contaminanti del vino ritrovati nelle bottiglie o nelle attrezzature di cantina. Un lavoro di ricerca con molte ricadute per il comparto, precisa il Crea, perché la collezione di microrganismi enologici è un importante fonte di biodiversità metabolica che si riflette sulle qualità di un vino. Grazie a determinate capacità enzimatiche presenti nei ceppi della collezione si possono ottenere, ad esempio, profumi migliorati o accentuati, maggiore struttura o colore più stabile nei rossi e si potrebbero risolvere diversi problemi tecnologici legati alle produzioni enologiche. La biodiversità microbica presente in natura, di cui la collezione Crea non è che un'infinitesima frazione, permette di andare oltre la standardizzazione derivante dall'uso di uno o pochi microrganismi per ogni tipo di produzione, dove ogni singola denominazione ha un suo microrganismo. (ANSA).



Vino: La collezione di biodiversità microbica di origine viticolo-enologica del CREA entra in ECCO, l'Organizzazione delle collezioni microbiche europee

La collezione microbica del CREA Viticoltura ed Enologia CREA-CMVE (CREA-Collezione di Microorganismi di habitat Viticolo Enologico) è stata ammessa in ECCO (European Culture Collections' Organisation), una delle più importanti organizzazioni internazionali che si occupano di biodiversità microbica. I microrganismi svolgono un ruolo fondamentale ma ancora sottovalutato per la definizione di "terroir" ed in generale per la qualità del vino.

La storia Il CREA Viticoltura ed Enologia di Asti mantiene una delle più importanti collezioni di microrganismi di interesse viticolo-enologico a livello nazionale. La conservazione di questi microrganismi è iniziata negli anni '70 ed è gestita dal gruppo di Microbiologia Enologica del centro. In circa 40 anni di attività di ricerca, sperimentazione e mantenimento, la collezione è stata arricchita con svariati ceppi e specie di microrganismi, sia in termini di organismi utili ai processi di produzione del vino sia di ceppi contaminanti il vino stesso e gli ambienti di cantina. Ad oggi, la collezione conta circa 1400 isolati (ceppi conservati come coltura pura) di lieviti e 280 isolati di batteri lattici, conservati in tripla copia a -80°C. Recentemente, è stata inserita una piccola collezione di batteriofagi, virus che attaccano i batteri lattici. La collezione è stata corredata con il DNA purificato estratto da tutti i ceppi e completamente riesaminata con metodi molecolari basati su analisi genetiche, arrivando alla discriminazione oggettiva delle singole specie e, addirittura, alla distinzione di un singolo ceppo all'interno della specie con metodi molto simili a quelli utilizzati dalla polizia scientifica.

Dal 2017 la collezione è censita dal Culture Collection Information Worldwide (CCINFO) del World Data Centre for Microorganisms (WDCM).

Gli isolamenti più recenti sono frutto delle attività di ricerca scientifica, dalla sperimentazione relativa alla selezione di lieviti e batteri ecotipici, alla valutazione della biodiversità in vigneto, alle analisi conto terzi rivolte all'identificazione di contaminanti del vino ritrovati nelle bottiglie o nelle attrezzature di cantina.

Le ricadute per il comparto La collezione di microrganismi enologici ricopre un ruolo importante come fonte di "biodiversità metabolica" che si riflette sulle qualità di un vino prodotto. Grazie a determinate capacità enzimatiche presenti nei ceppi della collezione si possono ottenere, ad esempio, profumi migliorati o accentuati, maggiore struttura o colore più stabile nei rossi e si potrebbero risolvere diversi problemi tecnologici legati alle produzioni enologiche.



Obiettivi e prospettive future La biodiversità microbica presente in natura, di cui la collezione CREA non è che un'infinitesima frazione, permette di andare oltre la standardizzazione derivante dall'uso di uno o pochi microrganismi per ogni tipo di produzione enologica, abbracciando l'idea di un'enologia di precisione di tipo "sartoriale" dove ogni vino, ogni singola denominazione, ha un suo microrganismo, selezionato "su misura".

Il ruolo del CREA “Con il nostro lavoro di raccolta nella collezione di lieviti e batteri ecotipici – dichiara Enrico Tommaso Vaudano, ricercatore del CREA Viticoltura ed Enologia e curatore della collezione CREA-CMVE - vorremmo introdurre un concetto di “tipicità totale”, in base al quale, accanto ai fattori viticoli, culturali ed ambientali, si consideri e si utilizzi anche la microflora autoctona presente nella produzione del vino in un determinato areale, denominazione o addirittura singola azienda”.

Per maggiori Info: cmve@crea.gov.it e <https://www.eccosite.org/>

Vino: La collezione di biodiversità microbica di origine viticolo-enologica del CREA entra in ECCO, l'Organizzazione delle collezioni microbiche europee



ROMA – La collezione microbica del CREA Viticoltura ed Enologia CREA-CMVE (CREA-Collezione di Microorganismi di habitat Viticolo Enologico) è stata ammessa in ECCO (European Culture Collections' Organisation), una

delle più importanti organizzazioni internazionali che si occupano di biodiversità microbica. I microrganismi svolgono un ruolo fondamentale ma ancora sottovalutato per la definizione di “terroir” ed in generale per la qualità del vino.

La storia Il CREA Viticoltura ed Enologia di Asti mantiene una delle più importanti collezioni di microrganismi di interesse viticolo-enologico a livello nazionale. La conservazione di questi microrganismi è iniziata negli anni '70 ed è gestita dal gruppo di Microbiologia Enologica del centro. In circa 40 anni di attività di ricerca, sperimentazione e mantenimento, la collezione è stata arricchita con svariati ceppi e specie di microrganismi, sia in termini di organismi utili ai processi di produzione del vino sia di ceppi contaminanti il vino stesso e gli ambienti di cantina. Ad oggi, la collezione conta circa 1400 isolati (ceppi conservati come coltura pura) di lieviti e 280 isolati di batteri lattici, conservati in tripla copia a -80°C. Recentemente, è stata inserita una piccola collezione di batteriofagi, virus che attaccano i batteri lattici. La collezione è stata corredata con il DNA purificato estratto da tutti i ceppi e completamente riesaminata con metodi molecolari basati su analisi genetiche, arrivando alla discriminazione oggettiva delle singole specie e, addirittura, alla distinzione di un singolo ceppo all'interno della specie con metodi molto simili a quelli utilizzati dalla polizia scientifica.

Dal 2017 la collezione è censita dal Culture Collection Information Worldwide (CCINFO) del World Data Centre for Microorganisms (WDCM). Gli isolamenti più recenti sono frutto delle attività di ricerca scientifica, dalla sperimentazione relativa alla selezione di lieviti e batteri ecotipici, alla valutazione della biodiversità in vigneto, alle analisi conto terzi rivolte all'identificazione di contaminanti del vino ritrovati nelle bottiglie o nelle attrezzature di cantina.

Le ricadute per il comparto La collezione di microrganismi enologici ricopre un ruolo importante come fonte di “biodiversità metabolica” che si riflette sulle qualità di un vino prodotto. Grazie a determinate capacità enzimatiche presenti nei ceppi della collezione si possono ottenere, ad esempio, profumi migliorati o accentuati, maggiore struttura o colore più stabile nei rossi e si potrebbero risolvere diversi problemi tecnologici legati alle produzioni enologiche.

Obiettivi e prospettive future La biodiversità microbica presente in natura, di cui la collezione CREA non è che un'infinitesima frazione, permette di andare oltre la standardizzazione derivante dall'uso di uno o pochi microrganismi per ogni tipo di produzione enologica, abbracciando l'idea di un'enologia di precisione di tipo “sartoriale” dove ogni vino, ogni singola denominazione, ha un suo microrganismo, selezionato “su misura”.

Il ruolo del CREA “Con il nostro lavoro di raccolta nella collezione di lieviti e batteri ecotipici – dichiara Enrico Tommaso Vaudano, ricercatore del CREA Viticoltura ed Enologia e curatore della collezione CREA-CMVE – vorremmo introdurre un concetto di “tipicità totale”, in base al quale, accanto ai fattori viticoli, culturali ed ambientali, si consideri e si utilizzi anche la microflora autoctona presente nella produzione del vino in un determinato areale, denominazione o addirittura singola azienda”.

Per maggiori Info: <https://www.eccosite.org/>

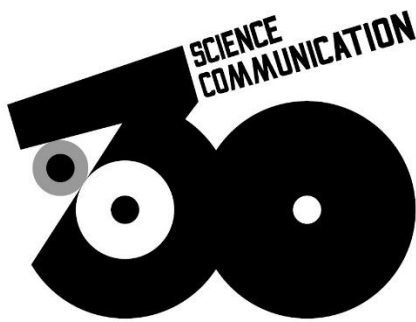
RASSEGNA STAMP.

VINO: COLLEZIONE MICROBICA CREA ENTRA NELL'ORGANIZZAZIONE BIODIVERSITA' ECCO

Roma, 20 ott. (Adnkronos) - La collezione microbica del **Crea** Viticoltura ed Enologia **Crea-Cmve** (**Crea**-Collezione di Microorganismi di habitat Viticolo Enologico) è stata ammessa in **Ecco** (European Culture Collections' Organisation), una delle più importanti organizzazioni internazionali che si occupano di biodiversità microbica. I microrganismi svolgono un ruolo fondamentale ma ancora sottovalutato per la definizione di "terroir" ed in generale per la qualità del vino.

La collezione di microrganismi enologici ricopre un ruolo importante come fonte di "biodiversità metabolica" che si riflette sulle qualità di un vino prodotto. Grazie a determinate capacità enzimatiche presenti nei ceppi della collezione si possono ottenere, ad esempio, profumi migliorati o accentuati, maggiore struttura o colore più stabile nei rossi e si potrebbero risolvere diversi problemi tecnologici legati alle produzioni enologiche.

"Con il nostro lavoro di raccolta nella collezione di lieviti e batteri ecotipici - dichiara Enrico Tommaso Vaudano, ricercatore del **Crea** Viticoltura ed Enologia e curatore della collezione **Crea-Cmve** - vorremmo introdurre un concetto di 'tipicità totale', in base al quale, accanto ai fattori viticoli, culturali ed ambientali, si consideri e si utilizzi anche la microflora autoctona presente nella produzione del vino in un determinato areale, denominazione o addirittura singola azienda". Il **Crea** Viticoltura ed Enologia di Asti mantiene una delle più importanti collezioni di microrganismi di interesse viticolo-enologico a livello nazionale. In circa 40 anni di attività di ricerca, sperimentazione e mantenimento, la collezione è stata arricchita con svariati ceppi e specie di microrganismi, sia in termini di organismi utili ai processi di produzione del vino sia di ceppi contaminanti il vino stesso e gli ambienti di cantina. Ad oggi, la collezione conta circa 1.400 isolati (ceppi conservati come coltura pura) di lieviti e 280 isolati di batteri lattici, conservati in tripla copia a -80°C.

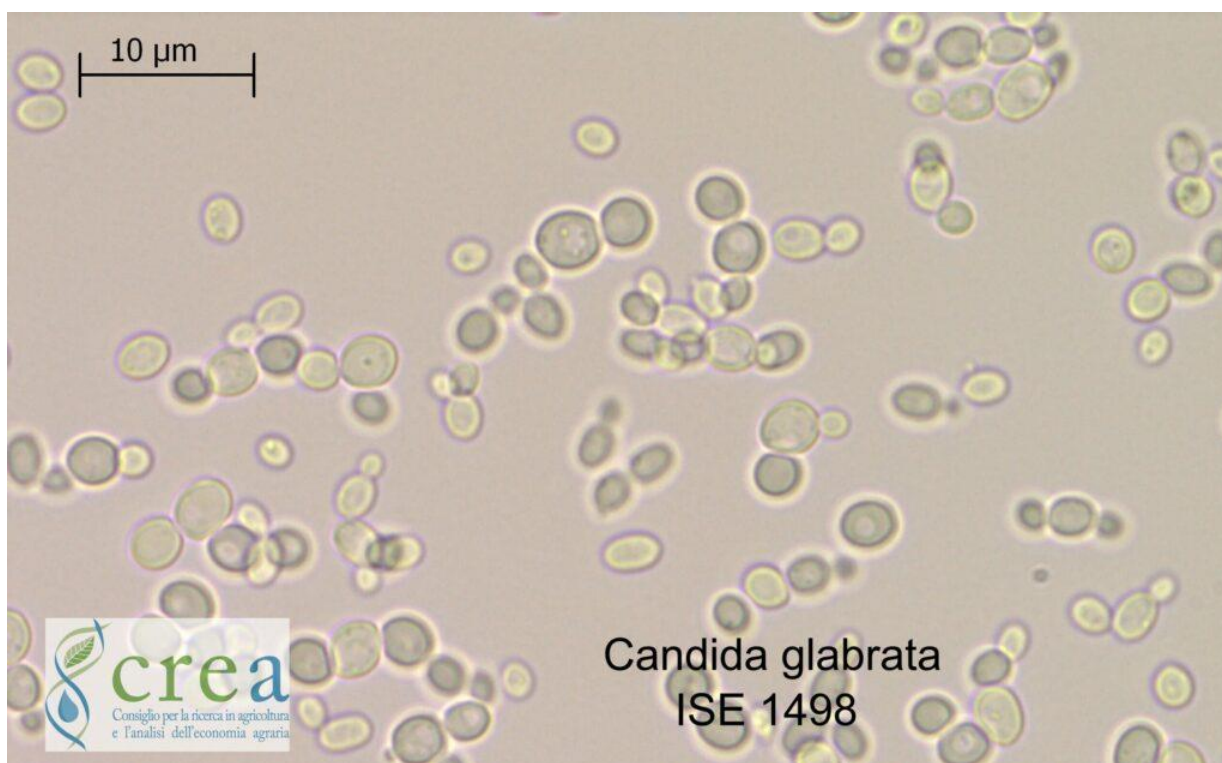


Ricerca Italiana: Vino, CREA porta in Europa la biodiversità microbica italiana

(30Science.com) – Roma, 20 ott. – La collezione microbica del CREA Viticoltura ed Enologia CREA-CMVE (CREA-Collezione di Microorganismi di habitat Viticolo Enologico) è stata ammessa in ECCO (European Culture Collections' Organisation), una delle più importanti organizzazioni internazionali che si occupano di **biodiversità microbica**. I microrganismi svolgono un ruolo fondamentale ma ancora sottovalutato per la definizione di "terroir" ed in generale per la qualità del **vino**.

La storia Il CREA Viticoltura ed Enologia di Asti mantiene una delle più importanti collezioni di microorganismi di interesse viticolo-enologico a livello nazionale. La conservazione di questi microorganismi è iniziata negli anni '70 ed è gestita dal gruppo di Microbiologia Enologica del centro. In circa 40 anni di attività di ricerca, sperimentazione e mantenimento, la collezione è stata arricchita con svariati ceppi e specie di microorganismi, sia in termini di organismi utili ai processi di produzione del vino sia di ceppi contaminanti il vino stesso e gli ambienti di cantina. Ad oggi, la collezione conta circa 1400 isolati (ceppi conservati come coltura pura) di lieviti e 280 isolati di batteri lattici, conservati in tripla copia a -80°C. Recentemente, è stata inserita una piccola collezione di batteriofagi, virus che attaccano i batteri lattici. La collezione è stata corredata con il DNA purificato estratto da tutti i ceppi e completamente riesaminata con metodi molecolari basati su analisi genetiche, arrivando alla discriminazione oggettiva delle singole specie e, addirittura, alla distinzione di un singolo ceppo all'interno della specie con metodi molto simili a quelli utilizzati dalla polizia scientifica.

Dal 2017 la collezione è censita dal Culture Collection Information Worldwide (CCINFO) del World Data Centre for Microorganisms (WDCM).



Gli isolamenti più recenti sono frutto delle attività di ricerca scientifica, dalla sperimentazione relativa alla selezione di lieviti e batteri ecotipici, alla valutazione della biodiversità in vigneto, alle analisi conto terzi rivolte all'identificazione di contaminanti del vino ritrovati nelle bottiglie o nelle attrezzature di cantina.

Le ricadute per il comparto La collezione di microrganismi enologici ricopre un ruolo importante come fonte di "biodiversità metabolica" che si riflette sulle qualità di un vino prodotto. Grazie a determinate capacità enzimatiche presenti nei ceppi della collezione si possono ottenere, ad esempio, profumi migliorati o accentuati, maggiore struttura o colore più stabile nei rossi e si potrebbero risolvere diversi problemi tecnologici legati alle produzioni enologiche.

La biodiversità microbica presente in natura, di cui la collezione CREA non è che un'infinitesima frazione, permette di andare oltre la standardizzazione derivante dall'uso di uno o pochi microrganismi per ogni tipo di produzione enologica, abbracciando l'idea di un'enologia di precisione di tipo "sartoriale" dove ogni vino, ogni singola denominazione, ha un suo microrganismo, selezionato "su misura".

«Con il nostro lavoro di raccolta nella collezione di lieviti e batteri ecotipici – dichiara Enrico Tommaso Vaudano, ricercatore del CREA Viticoltura ed Enologia e curatore della collezione CREA-CMVE – vorremmo introdurre un concetto di "tipicità totale", in base al quale, accanto ai fattori viticoli, culturali ed ambientali, si consideri e si utilizzi anche la microflora autoctona presente nella produzione del vino in un determinato areale, denominazione o addirittura singola azienda". (30Science.com)



La collezione di biodiversità microbica di origine viticolo-enologica del CREA entra in ECCO, l'Organizzazione delle collezioni microbiche europee

Vino: La collezione di biodiversità microbica di origine viticolo-enologica del CREA entra in ECCO, l'Organizzazione delle collezioni microbiche europee

La collezione microbica del CREA Viticoltura ed Enologia CREA-CMVE (CREA-Collezione di Microorganismi di habitat Viticolo Enologico) è stata ammessa in ECCO (European Culture Collections' Organisation), una delle più importanti

organizzazioni internazionali che si occupano di biodiversità microbica. I microrganismi svolgono un ruolo fondamentale ma ancora sottovalutato per la definizione di “terroir” ed in generale per la qualità del vino.

La storia Il CREA Viticoltura ed Enologia di Asti mantiene una delle più importanti collezioni di microrganismi di interesse viticolo-enologico a livello nazionale. La conservazione di questi microrganismi è iniziata negli anni '70 ed è gestita dal gruppo di Microbiologia Enologica del centro. In circa 40 anni di attività di ricerca, sperimentazione e mantenimento, la collezione è stata arricchita con svariati ceppi e specie di microrganismi, sia in termini di organismi utili ai processi di produzione del vino sia di ceppi contaminanti il vino stesso e gli ambienti di cantina. Ad oggi, la collezione conta circa 1400 isolati (ceppi conservati come coltura pura) di lieviti e 280 isolati di batteri lattici, conservati in tripla copia a -80°C. Recentemente, è stata inserita una piccola collezione di batteriofagi, virus che attaccano i batteri lattici. La collezione è stata corredata con il DNA purificato estratto da tutti i ceppi e completamente riesaminata con metodi molecolari basati su analisi genetiche, arrivando alla discriminazione oggettiva delle singole specie e, addirittura, alla distinzione di un singolo ceppo all'interno della specie con metodi molto simili a quelli utilizzati dalla polizia scientifica.

Dal 2017 la collezione è censita dal Culture Collection Information Worldwide (CCINFO) del World Data Centre for Microorganisms (WDCM).

Gli isolamenti più recenti sono frutto delle attività di ricerca scientifica, dalla sperimentazione relativa alla selezione di lieviti e batteri ecotipici, alla valutazione della biodiversità in vigneto, alle analisi conto terzi rivolte all'identificazione di contaminanti del vino ritrovati nelle bottiglie o nelle attrezzature di cantina.

Le ricadute per il comparto La collezione di microrganismi enologici ricopre un ruolo importante come fonte di “biodiversità metabolica” che si riflette sulle qualità di un vino prodotto. Grazie a determinate capacità enzimatiche presenti nei ceppi della collezione si possono ottenere, ad esempio, profumi migliorati o accentuati, maggiore struttura o colore più stabile nei rossi e si potrebbero risolvere diversi problemi tecnologici legati alle produzioni enologiche.

Obiettivi e prospettive future La biodiversità microbica presente in natura, di cui la collezione CREA non è che un'infinitesima frazione, permette di andare oltre la standardizzazione derivante dall'uso di uno o pochi microrganismi per ogni tipo di produzione enologica, abbracciando l'idea di un'enologia di precisione di tipo “sartoriale” dove ogni vino, ogni singola denominazione, ha un suo microrganismo, selezionato “su misura”.

Il ruolo del CREA “Con il nostro lavoro di raccolta nella collezione di lieviti e batteri ecotipici – dichiara Enrico Tommaso Vaudano, ricercatore del CREA Viticoltura ed Enologia e curatore della collezione CREA-CMVE – vorremmo introdurre un concetto di “tipicità totale”, in base al quale, accanto ai fattori viticoli, culturali ed ambientali, si consideri e si utilizzi anche la microflora autoctona presente nella produzione del vino in un determinato areale, denominazione o addirittura singola azienda”.

Per maggiori Info: cmve@crea.gov.it e <https://www.eccosite.org/>

Contatto stampa: Giulio Viggiani 3384089972

RASSEGNA STAMPA

VINO: COLLEZIONE BIODIVERSITÀ MICROBICA DEL CREA ENTRA ORGANIZZAZIONE UE

ROMA (ITALPRESS) - La collezione microbica del **CREA** Viticoltura ed Enologia **CREA-CMVE** (**CREA**-Collezione di Microorganismi di habitat Viticolo Enologico) è stata ammessa in **ECCO** (European Culture Collections' Organisation), una delle più importanti organizzazioni internazionali che si occupano di biodiversità microbica. I microrganismi svolgono un ruolo fondamentale ma ancora sottovalutato per la definizione di "terroir" ed in generale per la qualità del vino. Ad oggi, la collezione conta circa 1400 isolati (ceppi conservati come coltura pura) di lieviti e 280 isolati di batteri lattici, conservati in tripla copia a -80°C. Recentemente, è stata inserita una piccola collezione di batteriofagi, virus che attaccano i batteri lattici. La collezione è stata corredata con il DNA purificato estratto da tutti i ceppi e completamente riesaminata con metodi molecolari basati su analisi genetiche, arrivando alla discriminazione oggettiva delle singole specie e, addirittura, alla distinzione di un singolo ceppo all'interno della specie con metodi molto simili a quelli utilizzati dalla polizia scientifica. (ITALPRESS) - (SEGUE).



VINO: COLLEZIONE BIODIVERSITÀ MICROBICA DEL CREA ENTRA ORGANIZZAZIONE UE -2-

Dal 2017 la collezione è censita dal Culture Collection Information Worldwide (CCINFO) del World Data Centre for Microorganisms (WDCM). Gli isolamenti più recenti sono frutto delle attività di ricerca scientifica, dalla sperimentazione relativa alla selezione di lieviti e batteri ecotipici, alla valutazione della biodiversità in vigneto, alle analisi conto terzi rivolte all'identificazione di contaminanti del vino ritrovati nelle bottiglie o nelle attrezzature di cantina. La collezione di **microrganismi** enologici ricopre un ruolo importante come fonte di "biodiversità metabolica" che si riflette sulle qualità di un vino prodotto. Grazie a determinate capacità enzimatiche presenti nei ceppi della collezione si possono ottenere, ad esempio, profumi migliorati o accentuati, maggiore struttura o colore più stabile nei rossi e si potrebbero risolvere diversi problemi tecnologici legati alle produzioni enologiche.

La biodiversità microbica presente in natura, di cui la collezione CREA non è che un'infinitesima frazione, permette di andare oltre la standardizzazione derivante dall'uso di uno o pochi **microrganismi** per ogni tipo di produzione enologica, abbracciando l'idea di un'enologia di precisione di tipo "sartoriale" dove ogni vino, ogni singola denominazione, ha un suo microrganismo, selezionato "su misura".
(ITALPRESS).

Crea, collezione microbica del vino nell'organizzazione Ue

20 Ottobre 2022



ROMA (ITALPRESS) – La collezione microbica del CREA Viticoltura ed Enologia CREA-CMVE (CREA-Collezione di Microorganismi di habitat Viticolo Enologico) è stata ammessa in ECCO (European Culture Collections' Organisation), una delle più importanti organizzazioni internazionali che si occupano di biodiversità microbica. I microrganismi svolgono un ruolo fondamentale ma ancora sottovalutato per la definizione di "terroir" ed in generale per la qualità del vino. Ad oggi, la collezione conta circa 1400 isolati (ceppi conservati come coltura pura) di lieviti e 280 isolati di batteri lattici, conservati in tripla copia a -80°C. Recentemente, è stata inserita una piccola collezione di batteriofagi, virus che attaccano i batteri lattici. La collezione è stata corredata con il DNA purificato estratto da tutti i ceppi e completamente riesaminata con metodi molecolari basati su analisi genetiche, arrivando alla discriminazione oggettiva delle singole specie e, addirittura, alla distinzione di un singolo ceppo all'interno della specie con metodi molto simili a quelli utilizzati dalla polizia scientifica. Dal 2017 la collezione è censita dal Culture Collection Information Worldwide (CCINFO) del World Data Centre for Microorganisms (WDCM). Gli isolamenti più recenti sono frutto delle attività di

ricerca scientifica, dalla sperimentazione relativa alla selezione di lieviti e batteri ecotipici, alla valutazione della biodiversità in vigneto, alle analisi conto terzi rivolte all'identificazione di contaminanti del vino ritrovati nelle bottiglie o nelle attrezzature di cantina. La collezione di microrganismi enologici ricopre un ruolo importante come fonte di "biodiversità metabolica" che si riflette sulle qualità di un vino prodotto. Grazie a determinate capacità enzimatiche presenti nei ceppi della collezione si possono ottenere, ad esempio, profumi migliorati o accentuati, maggiore struttura o colore più stabile nei rossi e si potrebbero risolvere diversi problemi tecnologici legati alle produzioni enologiche. La biodiversità microbica presente in natura, di cui la collezione CREA non è che un'infinitesima frazione, permette di andare oltre la standardizzazione derivante dall'uso di uno o pochi microrganismi per ogni tipo di produzione enologica, abbracciando l'idea di un'enologia di precisione di tipo "sartoriale" dove ogni vino, ogni singola denominazione, ha un suo microrganismo, selezionato "su misura". (ITALPRESS).

-foto ufficio stampa Crea-

VINO. COLLEZIONE MICROBICA DEL CREA ENTRA IN ECCO

(DIRE) Roma, 20 ott. - La collezione microbica del **CREA** Viticoltura ed Enologia **CREA**-CMVE (**CREA**-Collezione di Microorganismi di habitat Viticolo Enologico) è stata ammessa in **ECCO** (European Culture Collections' Organisation), una delle più importanti organizzazioni internazionali che si occupano di biodiversità microbica. I microrganismi svolgono un ruolo fondamentale ma ancora sottovalutato per la definizione di 'terroir' ed in generale per la qualità del vino.

LA STORIA- Il **CREA** Viticoltura ed Enologia di Asti mantiene una delle più importanti collezioni di microrganismi di interesse viticolo-enologico a livello nazionale. La conservazione di questi microrganismi è iniziata negli anni '70 ed è gestita dal gruppo di Microbiologia Enologica del centro. In circa 40 anni di attività di ricerca, sperimentazione e mantenimento, la collezione è stata arricchita con svariati ceppi e specie di microrganismi, sia in termini di organismi utili ai processi di produzione del vino sia di ceppi contaminanti il vino stesso e gli ambienti di cantina. Ad oggi, la collezione conta circa 1400 isolati (ceppi conservati come coltura pura) di lieviti e 280 isolati di batteri lattici, conservati in tripla copia a -80°C.

Recentemente, è stata inserita una piccola collezione di batteriofagi, virus che attaccano i batteri lattici. La collezione è stata corredata con il DNA purificato estratto da tutti i ceppi e completamente riesaminata con metodi molecolari basati su analisi genetiche, arrivando alla discriminazione oggettiva delle singole specie e, addirittura, alla distinzione di un singolo ceppo all'interno della specie con metodi molto simili a quelli utilizzati dalla polizia scientifica. Dal 2017 la collezione è censita dal Culture Collection Information Worldwide (CCINFO) del World Data Centre for Microorganisms (WDCM). Gli isolamenti più recenti sono frutto delle attività di ricerca scientifica, dalla sperimentazione relativa alla selezione di lieviti e batteri ecotipici, alla valutazione della biodiversità in vigneto, alle analisi conto terzi rivolte all'identificazione di contaminanti del vino ritrovati nelle bottiglie o nelle attrezzature di cantina.

LE RICADUTE PER IL COMPARTO- La collezione di microrganismi enologici ricopre un ruolo importante come fonte di 'biodiversità metabolica' che si riflette sulle qualità di un vino prodotto. Grazie a determinate capacità enzimatiche presenti nei ceppi della collezione si possono ottenere, ad esempio, profumi migliorati o accentuati, maggiore struttura o colore più stabile nei rossi e si potrebbero risolvere diversi problemi tecnologici legati alle produzioni enologiche.

OBIETTIVI E PROSPETTIVE FUTURE- La biodiversità microbica presente in natura, di cui la collezione **CREA** non è che un'infinitesima frazione, permette di andare oltre la standardizzazione derivante dall'uso di uno o pochi microrganismi per ogni tipo di produzione enologica, abbracciando l'idea di un'enologia di precisione di tipo 'sartoriale' dove ogni vino, ogni singola denominazione, ha un suo microrganismo, selezionato 'su misura'.

IL RUOLO DEL **CREA**- "Con il nostro lavoro di raccolta nella collezione di lieviti e batteri ecotipici- dichiara Enrico

Tommaso Vaudano, ricercatore del **CREA** Viticoltura ed Enologia e curatore della collezione **CREA**-CMVE- vorremmo introdurre un concetto di 'tipicità totale', in base al quale, accanto ai fattori viticoli, culturali ed ambientali, si consideri e si utilizzi anche la microflora autoctona presente nella produzione del vino in un determinato areale, denominazione o addirittura singola azienda".

Vino, collezione di biodiversità microbica del Crea diviene europea



Ammissa in Organizzazione delle collezioni microbiche europee (Ecco)

Milano, 20 ott. (askanews) - La collezione di microorganismi di habitat viticolo enologico del Consiglio per la ricerca in agricoltura (**Crea**) è stata ammessa nell'European culture collections' organisation (**Ecco**), una delle più importanti organizzazioni internazionali che si occupano di biodiversità microbica. Lo ha riferito lo stesso **Crea**, spiegando che "i microrganismi svolgono un ruolo fondamentale ma ancora sottovalutato per la definizione di 'terroir' e in generale per la qualità del vino". Dal 2017 la collezione è censita dal Culture collection information worldwide (Ccinfo) del World

data centre for microorganisms (Wdcm).

Il **Crea** Viticoltura ed Enologia di Asti mantiene una delle più importanti collezioni di microorganismi di interesse viticolo-enologico a livello nazionale. La conservazione di questi microorganismi è iniziata negli anni Settanta ed è gestita dal gruppo di Microbiologia enologica del centro. In circa 40 anni di attività di ricerca, sperimentazione e mantenimento, la collezione è stata arricchita con svariati ceppi e specie di microorganismi, sia in termini di organismi utili ai processi di produzione del vino sia di ceppi contaminanti il vino stesso e gli ambienti di cantina. Ad oggi, la collezione conta circa 1.400 isolati (ceppi conservati come coltura pura) di lieviti e 280 isolati di batteri lattici, conservati in tripla copia a -80 gradi. Recentemente, è stata inserita una piccola collezione di batteriofagi, virus che attaccano i batteri lattici. La collezione è stata corredata con il Dna purificato estratto da tutti i ceppi e completamente riesaminata con metodi molecolari basati su analisi genetiche, arrivando alla discriminazione oggettiva delle singole specie e, addirittura, alla distinzione di un singolo ceppo all'interno della specie con metodi molto simili a quelli utilizzati dalla polizia scientifica. Gli isolamenti più recenti sono frutto delle attività di ricerca scientifica, dalla sperimentazione relativa alla selezione di lieviti e batteri ecotipici, alla valutazione della biodiversità in vigneto, alle analisi conto terzi rivolte all'identificazione di contaminanti del vino ritrovati nelle bottiglie o nelle attrezzature di cantina.

"La biodiversità microbica presente in natura, di cui la collezione **Crea** non è che un'infinitesima frazione, permette di andare oltre la standardizzazione derivante dall'uso di uno o pochi microorganismi per ogni tipo di produzione enologica, abbracciando l'idea di un'enologia di precisione di tipo 'sartoriale' dove ogni vino, ogni singola denominazione, ha un suo microorganismo, selezionato 'su misura'" ha precisato il **Crea**, aggiungendo che "la collezione di microorganismi enologici ricopre un ruolo importante come fonte di 'biodiversità metabolica' che si riflette sulle qualità di un vino prodotto".

"Grazie a determinate capacità enzimatiche presenti nei ceppi della collezione - conclude il Consiglio per la ricerca in agricoltura - si possono ottenere, ad esempio, profumi migliorati o accentuati, maggiore struttura o colore più stabile nei rossi e si potrebbero risolvere diversi problemi tecnologici legati alle produzioni enologiche".

Vino, collezione di biodiversità microbica del Crea diviene europea

Ammessa in Organizzazione delle collezioni microbiche europee (Ecco)



Milano, 20 ott. (askanews) – La collezione di microorganismi di habitat viticolo enologico del Consiglio per la ricerca in agricoltura (Crea) è stata ammessa nell'European culture collections' organisation (Ecco), una delle più importanti organizzazioni internazionali che si occupano di biodiversità microbica. Lo ha riferito lo stesso Crea, spiegando che “i microrganismi svolgono un ruolo fondamentale ma ancora sottovalutato per la definizione di ‘terroir’ e in generale per la qualità del vino”. Dal 2017 la collezione è censita dal Culture collection information worldwide (Ccinfo) del World data centre for microorganisms (Wdcm).

Il Crea Viticoltura ed Enologia di Asti mantiene una delle più importanti collezioni di microorganismi di interesse viticolo-enologico a livello nazionale. La conservazione di questi microorganismi è iniziata negli anni Settanta ed è gestita dal gruppo di Microbiologia enologica del centro. In circa 40 anni di attività di ricerca, sperimentazione e mantenimento, la collezione è stata arricchita con svariati ceppi e specie di microorganismi, sia in termini di organismi utili ai processi di produzione del vino sia di ceppi contaminanti il vino stesso e gli ambienti di cantina. Ad oggi, la collezione conta circa 1.400 isolati (ceppi conservati come coltura pura) di lieviti e 280 isolati di batteri lattici, conservati in tripla copia a -80 gradi. Recentemente, è stata inserita una piccola collezione di batteriofagi, virus che attaccano i batteri lattici. La collezione è stata corredata con il Dna purificato estratto da tutti i ceppi e completamente riesaminata con metodi molecolari basati su analisi genetiche, arrivando alla discriminazione oggettiva delle singole specie e, addirittura, alla distinzione di un singolo ceppo all'interno della specie con metodi molto simili a quelli utilizzati dalla polizia scientifica. Gli isolamenti più recenti sono frutto delle attività di ricerca scientifica, dalla sperimentazione relativa alla selezione di lieviti e batteri ecotipici, alla valutazione della biodiversità in vigneto, alle analisi conto terzi rivolte all'identificazione di contaminanti del vino ritrovati nelle bottiglie o nelle attrezzature di cantina.

“La biodiversità microbica presente in natura, di cui la collezione Crea non è che un'infinitesima frazione, permette di andare oltre la standardizzazione derivante dall'uso di uno o pochi microrganismi per ogni tipo di produzione enologica, abbracciando l'idea di un'enologia di precisione di tipo 'sartoriale' dove ogni vino, ogni singola denominazione, ha un suo microrganismo, selezionato 'su misura'” ha precisato il Crea, aggiungendo che “la collezione di microrganismi enologici ricopre un ruolo importante come fonte di 'biodiversità metabolica' che si riflette sulle qualità di un vino prodotto”.

“Grazie a determinate capacità enzimatiche presenti nei ceppi della collezione – conclude il Consiglio per la ricerca in agricoltura – si possono ottenere, ad esempio, profumi migliorati o accentuati, maggiore struttura o colore più stabile nei rossi e si potrebbero risolvere diversi problemi tecnologici legati alle produzioni enologiche”.

Crea, collezione microbica del vino nell'organizzazione Ue

20 Ottobre 2022

ROMA (ITALPRESS) – La collezione microbica del CREA Viticoltura ed Enologia CREA-CMVE (CREA-Collezione di Microorganismi di habitat Viticolo Enologico) è stata ammessa in ECCO (European Culture Collections' Organisation), una delle più importanti organizzazioni internazionali che si occupano di biodiversità microbica. I microrganismi svolgono un ruolo fondamentale ma ancora sottovalutato per la definizione di "terroir"



ROMA (ITALPRESS) - La collezione microbica del CREA Viticoltura ed Enologia CREA-CMVE (CREA-Collezione di Microorganismi di habitat Viticolo Enologico) è stata ammessa in ECCO (European Culture Collections' Organisation), una delle più importanti organizzazioni internazionali che si occupano di biodiversità microbica. I microrganismi svolgono un ruolo fondamentale ma ancora sottovalutato per la definizione di "terroir" ed in generale per la qualità del vino. Ad oggi, la collezione

conta circa 1400 isolati (ceppi conservati come coltura pura) di lieviti e 280 isolati di batteri lattici, conservati in tripla copia a -80°C. Recentemente, è stata inserita una piccola collezione di batteriofagi, virus che attaccano i batteri lattici. La collezione è stata corredata con il DNA purificato estratto da tutti i ceppi e completamente riesaminata con metodi molecolari basati su analisi genetiche, arrivando alla discriminazione oggettiva delle singole specie e, addirittura, alla distinzione di un singolo ceppo all'interno della specie con metodi molto simili a quelli utilizzati dalla polizia scientifica. Dal 2017 la collezione è censita dal Culture Collection Information Worldwide (CCINFO) del World Data Centre for Microorganisms (WDCM). Gli isolamenti più recenti sono frutto delle attività di ricerca scientifica, dalla sperimentazione relativa alla selezione di lieviti e batteri ecotipici, alla valutazione della biodiversità in vigneto, alle analisi conto terzi rivolte all'identificazione di contaminanti del vino ritrovati nelle bottiglie o nelle attrezzature di cantina. La collezione di microrganismi enologici ricopre un ruolo importante come fonte di "biodiversità metabolica" che si riflette sulle qualità di un vino prodotto. Grazie a determinate capacità enzimatiche presenti nei ceppi della collezione si possono ottenere, ad esempio, profumi migliorati o accentuati, maggiore struttura o colore più stabile nei rossi e si potrebbero risolvere diversi problemi tecnologici legati alle produzioni enologiche. La biodiversità microbica presente in natura, di cui la collezione CREA non è che un'infinitesima frazione, permette di andare oltre la standardizzazione derivante dall'uso di uno o pochi microrganismi per ogni tipo di produzione enologica, abbracciando l'idea di un'enologia di precisione di tipo "sartoriale" dove ogni vino, ogni singola denominazione, ha un suo microrganismo, selezionato "su misura".

(ITALPRESS).

-foto ufficio stampa Crea-

RASSEGNA

Crea, collezione microbica del vino nell'organizzazione Ue



ROMA (ITALPRESS) – La collezione microbica del CREA Viticoltura ed Enologia CREA-CMVE (CREA-Collezione di Microorganismi di habitat Viticolo Enologico) è stata ammessa in ECCO (European Culture Collections' Organisation), una delle più importanti organizzazioni internazionali che si occupano di biodiversità microbica. I microrganismi svolgono un ruolo fondamentale ma ancora sottovalutato per la definizione di “terroir” ed in generale per la qualità del vino. Ad oggi, la collezione conta circa 1400 isolati (ceppi conservati come coltura pura) di lieviti e 280 isolati di batteri lattici, conservati in tripla copia a -80°C . Recentemente, è stata inserita una piccola collezione di batteriofagi, virus che attaccano i batteri lattici. La collezione è stata corredata con il DNA purificato estratto da tutti i ceppi e completamente riesaminata con metodi molecolari basati su analisi genetiche,

arrivando alla discriminazione oggettiva delle singole specie e, addirittura, alla distinzione di un singolo ceppo all'interno della specie con metodi molto simili a quelli utilizzati dalla polizia scientifica. Dal 2017 la collezione è censita dal Culture Collection Information Worldwide (CCINFO) del World Data Centre for Microorganisms (WDCM). Gli isolamenti più recenti sono frutto delle attività di ricerca scientifica, dalla sperimentazione relativa alla selezione di lieviti e batteri ecotipici, alla valutazione della biodiversità in vigneto, alle analisi conto terzi rivolte all'identificazione di contaminanti del vino ritrovati nelle bottiglie o nelle attrezzature di cantina. La collezione di microrganismi enologici ricopre un ruolo importante come fonte di "biodiversità metabolica" che si riflette sulle qualità di un vino prodotto. Grazie a determinate capacità enzimatiche presenti nei ceppi della collezione si possono ottenere, ad esempio, profumi migliorati o accentuati, maggiore struttura o colore più stabile nei rossi e si potrebbero risolvere diversi problemi tecnologici legati alle produzioni enologiche. La biodiversità microbica presente in natura, di cui la collezione CREA non è che un'infinitesima frazione, permette di andare oltre la standardizzazione derivante dall'uso di uno o pochi microrganismi per ogni tipo di produzione enologica, abbracciando l'idea di un'enologia di precisione di tipo "sartoriale" dove ogni vino, ogni singola denominazione, ha un suo microrganismo, selezionato "su misura". (ITALPRESS).

-foto ufficio stampa Crea-

RASSEGNA