

RASSEGNA STAMPA

A cura di Micaela Conterio
- Ufficio Stampa CREA

Vino: la ricerca del CREA compie 150 anni

«Il Centro Viticoltura ed Enologia rappresenta l'eredità scientifica della Regia Stazione Enologica Sperimentale di Asti, istituita da Re Vittorio Emanuele II nel 1872. L'evoluzione delle sue ricerche rispecchia quella stessa del vino italiano. I recenti studi sugli aromi del vino e delle uve permettono di individuare le relazioni tra composizione chimica e caratteristiche olfattive, di stabilire l'effetto delle cultivar nonché delle pratiche agronomiche ed enologiche sulla composizione aromatica dei vini, di sviluppare nuovi metodi analitici orientati al riconoscimento varietale, dell'origine geografica o finalizzati alla individuazione di sofisticazioni in campo enologico. Ma guardiamo anche al futuro, verso ambiti di grande attualità: dalla conservabilità alle innovazioni di cantina, dalla tipicità e salubrità alla sostenibilità, mirando ad un'economia circolare, con il recupero e la valorizzazione degli scarti di lavorazione». Così **Carlo Gaudio**, Presidente del CREA, in apertura dell'anniversario della nascita del centro di Ricerca CREA Viticoltura ed Enologia (CREA VE), punto di riferimento da 150 anni, per la ricerca in enologia e viticoltura, che si celebra oggi 25 novembre ad Asti, con un evento dedicato, con la partecipazione, tra gli altri, di Maurizio Rasero, Sindaco di Asti e Presidente della Provincia di Asti e Marco Protopapa, Assessore all'agricoltura, cibo, caccia e pesca Regione Piemonte. A fare gli onori di casa, oltre a Riccardo Velasco, direttore del CREA Viticoltura ed Enologia, anche Stefano Vaccari, direttore generale CREA.

Un po' di storia. Istituita con Decreto Regio da Vittorio Emanuele II nel 1872, la Regia Stazione Enologica di Asti, in seguito Istituto Sperimentale per l'enologia (1967) e Centro di Ricerca per l'Enologia (2008), ha contribuito alla nascita e al progresso dell'enologia italiana e non solo, affrontando problemi e sfide del mondo del vino, un settore moderno e dinamico, ma con radici ben salde nella tradizione. Dal 2017, è entrato a far parte del CREA come Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia. Nata con una forte vocazione per l'enologia, la Regia Stazione ha sin dagli albori implementato un'intensa attività legata anche alla viticoltura, essendo dotata di un campo sperimentale di 8.000 m², con circa duecento varietà di viti. Durante la famigerata crisi della fillossera, nella seconda metà dell'800, sono state distribuite quasi 200.000 talee ai viticoltori bisognosi. Da ricordare, infine, la creazione del cosiddetto "metodo Martinotti", il processo di spumantizzazione in autoclave (grandi vasche resistenti alle pressioni) che riduce tempi e costi di produzione, senza pregiudicare la qualità del prodotto.

Nel 1967, in seguito alla riforma delle stazioni sperimentali del Ministero dell'Agricoltura, la Stazione, divenuta Istituto Sperimentale per l'Enologia, ha incluso gli uffici della direzione, la cantina sperimentale dotata di moderne attrezzature per la microvinificazione delle uve, l'Ispettorato Repressione Frodi e il Servizio Revisione Analisi, nonché nuovi laboratori di chimica, tecnologia, microbiologia enologica, biologia molecolare e analisi sensoriale.

I principali risultati. Le attività svolte all'interno della Stazione di Asti si sono diversificate sempre più nel corso dei 150 anni, accompagnando la crescita di una filiera, oggi leader indiscussa nel mondo, che simboleggia l'eccellenza del made in Italy, la ricchezza dei suoi territori vinicoli e l'unicità del nostro patrimonio enogastronomico. Davvero a 360° gli studi condotti: dall'influenza degli agenti atmosferici sulla maturazione dell'uva alla composizione chimico-fisica (in particolare il contenuto di polifenoli), dall'applicazione della chimica analitica in enologia all'impiego dei fertilizzanti, fino all'analisi chimica e sensoriale di uve, mosti e vini per il raggiungimento di elevati standard qualitativi. Da sottolineare, inoltre: Il miglioramento delle tecniche di vinificazione, incluso l'impiego di coadiuvanti ed additivi enologici, la caratterizzazione e selezione di ceppi microbici ad uso enologico, l'analisi dei terreni, i sistemi di coltivazione della vite e le sue malattie, la certificazione, la prevenzione e il controllo delle frodi e la valorizzazione dei vitigni autoctoni.

«La nostra attività di ricerca - afferma il Direttore del CREA Viticoltura ed Enologia **Riccardo Velasco** - è orientata a migliorare la gestione del processo di vinificazione, anche attraverso l'enologia di precisione, ottimizzando l'impiego delle risorse in un'ottica di sostenibilità economica, per mettere a disposizione delle cantine strumenti flessibili in grado di affrontare le complesse sfide imposte dal mercato, dalla società e dai cambiamenti climatici. In particolare, il monitoraggio con i sensori delle condizioni ambientali e del ciclo di vinificazione e conservazione; la stabilizzazione tartarica e proteica dei vini per sopportare trasferimenti su grandi distanze e in condizioni ambientali non favorevoli; l'impiego delle membrane, per abbassare il pH dei vini e ridurre il tenore alcolico, in crescita a causa dei mutamenti climatici. Infine, alcuni procedimenti fisici, come gli ultrasuoni, i campi elettrici pulsati e le alte pressioni, utilizzati inizialmente per l'estrazione della componente polifenolica, ma oggi anche per il controllo microbiologico di uve e mosti, finalizzato a ridurre l'impiego dell'anidride solforosa in alcuni processi produttivi».

Ricerca: Crea, compie 150 anni epicentro nazionale sul vino**Da Regia Stazione Enologica di Asti ad enologia di precisione**

25 Novembre , 13:37

(ANSA) - ROMA, 25 NOV - Anniversario della nascita del centro di Ricerca **Crea** Viticoltura ed Enologia, punto di riferimento da 150 anni, per la ricerca in enologia e viticoltura celebrato oggi ad Asti. Istituita con Decreto Regio da Vittorio Emanuele II nel 1872, la Regia Stazione Enologica di Asti, in seguito Istituto Sperimentale per l'enologia (1967) e Centro di Ricerca per l'Enologia (2008), ha contribuito alla nascita e al progresso dell'enologia italiana e non solo. Dal 2017 è entrato a far parte del **Crea** come Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia, con un campo sperimentale di 8 mila m2, con circa 200 varietà di viti. Da ricordare la **creazione** del cosiddetto "metodo Martinotti", il processo di spumantizzazione in autoclave che riduce tempi e costi di produzione, senza pregiudicare la qualità del prodotto. "L'evoluzione delle sue ricerche rispecchia quella stessa del vino italiano - ha detto il presidente del **Crea** Carlo Gaudio, aprendo i lavori - recenti studi sugli aromi permettono di individuare le relazioni tra composizione chimica e caratteristiche olfattive, stabilire l'effetto di cultivar e pratiche agronomiche ed enologiche sulla composizione aromatica, ma anche sviluppare nuovi metodi per il riconoscimento varietale, dell'origine geografica". Da sottolineare anche il miglioramento delle tecniche di vinificazione, la selezione di ceppi microbici ad uso enologico, l'analisi dei terreni, i sistemi di coltivazione della vite e le sue malattie, la certificazione, la prevenzione e il controllo delle frodi e la valorizzazione dei vitigni autoctoni. "La nostra attività - ha detto il direttore del Centro Riccardo Velasco - è orientata a migliorare la gestione del processo di vinificazione, anche attraverso l'enologia di precisione, ottimizzando l'impiego delle risorse in un'ottica di sostenibilità economica e ad affrontare le sfide imposte dal mercato e dai cambiamenti climatici. In particolare". (ANSA).

Y49-BG

Vino, Crea: studi del Centro viticoltura e enologia compiono 150 anni



Nel 1872 nasceva infatti la Regia Stazione enologica di Asti

Milano, 25 nov. (askanews) - "Il Centro viticoltura ed enologia rappresenta l'eredità scientifica della Regia Stazione Enologica Sperimentale di Asti, istituita da Re Vittorio Emanuele II nel 1872.

L'evoluzione delle sue ricerche rispecchia quella stessa del vino italiano. I recenti studi sugli aromi del vino e delle uve permettono di individuare le relazioni tra composizione chimica e caratteristiche olfattive, di stabilire l'effetto delle cultivar nonché delle pratiche agronomiche ed enologiche sulla composizione aromatica dei vini, di sviluppare nuovi metodi analitici orientati al riconoscimento varietale, dell'origine geografica o finalizzati alla individuazione di sofisticazioni in campo enologico. Ma guardiamo anche al futuro, verso ambiti di grande attualità: dalla conservabilità alle innovazioni di cantina, dalla tipicità e salubrità alla sostenibilità, mirando ad un'economia circolare, con il recupero e la valorizzazione degli scarti di lavorazione". Lo ha affermato il presidente del **Crea**, Carlo Gaudio, in apertura dell'evento ad Asti per celebrare l'anniversario della nascita del centro di Ricerca **Crea** Viticoltura ed Enologia (**Crea** VE).

Alla manifestazione partecipano, tra gli altri, il sindaco di Asti e presidente della Provincia di Asti, Maurizio Rasero, l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, Marco Protopapa, oltre al direttore del **Crea** Viticoltura ed enologia, Riccardo Velasco, e a dg di **Crea**, Stefano Vaccari.

Istituita con Decreto Regio da Vittorio Emanuele II nel 1872, la Regia Stazione Enologica di Asti, in seguito Istituto Sperimentale per l'enologia (1967) e Centro di Ricerca per l'Enologia (2008), ha contribuito alla nascita e al progresso dell'enologia italiana e non solo, affrontando problemi e sfide del mondo del vino, un settore moderno e dinamico, ma con radici ben salde nella tradizione. Dal 2017, è entrato a far parte del **Crea** come Centro di ricerca viticoltura ed enologia. Nata con una forte vocazione per l'enologia, la Regia Stazione ha sin dagli albori implementato un'intensa attività legata anche alla viticoltura, essendo dotata di un campo sperimentale di otto chilometri quadrati, con circa duecento varietà di viti.

Durante la famigerata crisi della fillossera, ricorda sempre il **Crea** - nella seconda metà dell'800, sono state distribuite quasi 200mila talee ai viticoltori bisognosi. Da ricordare, infine, la **creazione** del cosiddetto "metodo Martinotti", il processo di spumantizzazione in autoclave che riduce tempi e costi di produzione, senza pregiudicare la qualità del prodotto. Nel 1967, in seguito alla riforma delle stazioni sperimentali del Ministero dell'Agricoltura, la Stazione, divenuta Istituto Sperimentale per l'Enologia, ha incluso gli uffici della direzione, la cantina sperimentale dotata di moderne attrezzature per la microvinificazione delle uve, l'Ispettorato repressione frodi e il Servizio revisione analisi, nonché nuovi laboratori di chimica, tecnologia, microbiologia enologica, biologia molecolare e analisi sensoriale.

VINO. LA RICERCA DEL CREA COMPIE 150 ANNI

NATO A ASTI IN 1872 RIFERIMENTO NAZIONALE RICERCA ENOLOGICA

(DIRE) Roma, 25 nov. - "Il Centro Viticoltura ed Enologia rappresenta l'eredità scientifica della Regia Stazione Enologica Sperimentale di Asti, istituita da Re Vittorio Emanuele II nel 1872. L'evoluzione delle sue ricerche rispecchia quella stessa del vino italiano. I recenti studi sugli aromi del vino e delle uve permettono di individuare le relazioni tra composizione chimica e caratteristiche olfattive, di stabilire l'effetto delle cultivar nonché delle pratiche agronomiche ed enologiche sulla composizione aromatica dei vini, di sviluppare nuovi metodi analitici orientati al riconoscimento varietale, dell'origine geografica o finalizzati alla individuazione di sofisticazioni in campo enologico. Ma guardiamo anche al futuro, verso ambiti di grande attualità: dalla conservabilità alle innovazioni di cantina, dalla tipicità e salubrità alla sostenibilità, mirando ad un'economia circolare, con il recupero e la valorizzazione degli scarti di lavorazione". Così Carlo Gaudio, Presidente del **CREA**, in apertura dell'anniversario della nascita del centro di Ricerca **CREA** Viticoltura ed Enologia (**CREA** VE), punto di riferimento da 150 anni, per la ricerca in enologia e viticoltura, che si celebra oggi 25 novembre ad Asti, con un evento dedicato, con la partecipazione, tra gli altri, di Maurizio Rasero, Sindaco di Asti e Presidente della Provincia di Asti e Marco Protopapa, Assessore all'agricoltura, cibo, caccia e pesca Regione Piemonte. A fare gli onori di casa, oltre a Riccardo Velasco, direttore del **CREA** Viticoltura ed Enologia, anche Stefano Vaccari, direttore generale **CREA**.(SEGUE)
(Com/Ran/Dire
12:53 25-11-22 .

VINO. LA RICERCA DEL CREA COMPIE 150 ANNI 2

(DIRE) Roma, 25 nov. - Un po'di storia. Istituita con Decreto Regio da Vittorio Emanuele II nel 1872, la Regia Stazione Enologica di Asti, in seguito Istituto Sperimentale per l'enologia (1967) e Centro di Ricerca per l'Enologia (2008), ha contribuito alla nascita e al progresso dell'enologia italiana e non solo, affrontando problemi e sfide del mondo del vino, un settore moderno e dinamico, ma con radici ben salde nella tradizione. Dal 2017, è entrato a far parte del CREA come Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia. Nata con una forte vocazione per l'enologia, la Regia Stazione ha sin dagli albori implementato un'intensa attività legata anche alla viticoltura, essendo dotata di un campo sperimentale di 8.000 m2, con circa duecento varietà di viti. Durante la famigerata crisi della fillossera, nella seconda metà dell'800, sono state distribuite quasi 200.000 talee ai viticoltori bisognosi. Da ricordare, infine, la creazione del cosiddetto "metodo Martinotti", il processo di spumantizzazione in autoclave (grandi vasche resistenti alle pressioni) che riduce tempi e costi di produzione, senza pregiudicare la qualità del prodotto.

Nel 1967, in seguito alla riforma delle stazioni sperimentali del Ministero dell'Agricoltura, la Stazione, divenuta Istituto Sperimentale per l'Enologia, ha incluso gli uffici della direzione, la cantina sperimentale dotata di moderne attrezzature per la microvinificazione delle uve, l'Ispettorato Repressione Frodi e il Servizio Revisione Analisi, nonché nuovi laboratori di chimica, tecnologia, microbiologia enologica, biologia molecolare e analisi sensoriale.

I principali risultati. Le attività svolte all'interno della Stazione di Asti si sono diversificate sempre più nel corso dei 150 anni, accompagnando la crescita di una filiera, oggi leader indiscussa nel mondo, che simboleggia l'eccellenza del made in Italy, la ricchezza dei suoi territori vinicoli e l'unicità del nostro patrimonio enogastronomico. Davvero a 360° gli studi condotti: dall'influenza degli agenti atmosferici sulla maturazione dell'uva alla composizione chimico-fisica (in particolare il contenuto di polifenoli), dall'applicazione della chimica analitica in enologia all'impiego dei fertilizzanti, fino all'analisi chimica e sensoriale di uve, mosti e vini per il raggiungimento di elevati standard qualitativi. Da sottolineare, inoltre: Il miglioramento delle tecniche di vinificazione, incluso l'impiego di coadiuvanti ed additivi enologici, la caratterizzazione e selezione di ceppi microbici ad uso enologico, l'analisi dei terreni, i sistemi di coltivazione della vite e le sue malattie, la certificazione, la prevenzione e il controllo delle frodi e la valorizzazione dei vitigni autoctoni.(SEGUE) (Com/Ran/Dire 12:53 25-11-22 .

NNNN

VINO. LA RICERCA DEL CREA COMPIE 150 ANNI 3

(DIRE) Roma, 25 nov. - "La nostra attività di ricerca- afferma il Direttore del CREA Viticoltura ed Enologia Riccardo Velasco- è orientata a migliorare la gestione del processo di vinificazione, anche attraverso l'enologia di precisione, ottimizzando l'impiego delle risorse in un'ottica di sostenibilità economica, per mettere a disposizione delle cantine strumenti flessibili in grado di affrontare le complesse sfide imposte dal mercato, dalla società e dai cambiamenti climatici. In particolare, il monitoraggio con i sensori delle condizioni ambientali e del ciclo di vinificazione e conservazione; la stabilizzazione tartarica e proteica dei vini per sopportare trasferimenti su grandi distanze e in condizioni ambientali non favorevoli;

l'impiego delle membrane, per abbassare il pH dei vini e ridurre il tenore alcolico, in crescita a causa dei mutamenti climatici.

Infine, alcuni procedimenti fisici, come gli ultrasuoni, i campi elettrici pulsati e le alte pressioni, utilizzati inizialmente per l'estrazione della componente polifenolica, ma oggi anche per il controllo microbiologico di uve e mosti, finalizzato a ridurre l'impiego dell'anidride solforosa in alcuni processi produttivi".

(Com/Ran/Dire

12:53 25-11-22 .

NNNN

VINO, LA RICERCA DEL CREA COMPIE 150 ANNI ==

ROMA (ITALPRESS) - "Il Centro Viticoltura ed Enologia rappresenta l'eredità scientifica della Regia Stazione Enologica Sperimentale di Asti, istituita da Re Vittorio Emanuele II nel 1872.

L'evoluzione delle sue ricerche rispecchia quella stessa del vino italiano. I recenti studi sugli aromi del vino e delle uve permettono di individuare le relazioni tra composizione chimica e caratteristiche olfattive, di stabilire l'effetto delle cultivar nonché delle pratiche agronomiche ed enologiche sulla composizione aromatica dei vini, di sviluppare nuovi metodi analitici orientati al riconoscimento varietale, dell'origine geografica o finalizzati alla individuazione di sofisticazioni in campo enologico. Ma guardiamo anche al futuro, verso ambiti di grande attualità: dalla conservabilità alle innovazioni di cantina, dalla tipicità e salubrità alla sostenibilità, mirando ad un'economia circolare, con il recupero e la valorizzazione degli scarti di lavorazione".

Così Carlo Gaudio, Presidente del **CREA**, in apertura dell'anniversario della nascita del centro di Ricerca **CREA** Viticoltura ed Enologia (**CREA** VE), punto di riferimento da 150 anni, per la ricerca in enologia e viticoltura, che si celebra oggi 25 novembre ad Asti, con un evento dedicato, con la partecipazione, tra gli altri, di Maurizio Rasero, Sindaco di Asti e Presidente della Provincia di Asti e Marco Protopapa, Assessore all'agricoltura, cibo, caccia e pesca Regione Piemonte. A fare gli onori di casa, oltre a Riccardo Velasco, direttore del **CREA** Viticoltura ed Enologia, anche Stefano Vaccari, direttore generale **CREA**.

(ITALPRESS) - (SEGUE).

sat/com 25-Nov-22 13:45.

NNNN

VINO, LA RICERCA DEL CREA COMPIE 150 ANNI == 2

Un po'di storia. Istituita con Decreto Regio da Vittorio Emanuele II nel 1872, la Regia Stazione Enologica di Asti, in seguito Istituto Sperimentale per l'enologia (1967) e Centro di Ricerca per l'Enologia (2008), ha contribuito alla nascita e al progresso dell'enologia italiana e non solo, affrontando problemi e sfide del mondo del vino, un settore moderno e dinamico, ma con radici ben salde nella tradizione. Dal 2017, è entrato a far parte del CREA come Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia. Nata con una forte vocazione per l'enologia, la Regia Stazione ha sin dagli albori implementato un'intensa attività legata anche alla viticoltura, essendo dotata di un campo sperimentale di 8.000 m2, con circa duecento varietà di viti. Durante la famigerata crisi della fillossera, nella seconda metà dell'800, sono state distribuite quasi 200.000 talee ai viticoltori bisognosi. Da ricordare, infine, la creazione del cosiddetto "metodo Martinotti", il processo di spumantizzazione in autoclave (grandi vasche resistenti alle pressioni) che riduce tempi e costi di produzione, senza pregiudicare la qualità del prodotto.

Nel 1967, in seguito alla riforma delle stazioni sperimentali del Ministero dell'Agricoltura, la Stazione, divenuta Istituto Sperimentale per l'Enologia, ha incluso gli uffici della direzione, la cantina sperimentale dotata di moderne attrezzature per la microvinificazione delle uve, l'Ispettorato Repressione Frodi e il Servizio Revisione Analisi, nonché nuovi laboratori di chimica, tecnologia, microbiologia enologica, biologia molecolare e analisi sensoriale.

(ITALPRESS) - (SEGUE).

sat/com 25-Nov-22 13:45.

NNNN

RASSEGNA STAMPA

VINO, LA RICERCA DEL CREA COMPIE 150 ANNI == 3

Le attività svolte all'interno della Stazione di Asti si sono diversificate sempre più nel corso dei 150 anni, accompagnando la crescita della filiera.

Davvero a 360° gli studi condotti: dall'influenza degli agenti atmosferici sulla maturazione dell'uva alla composizione chimico-fisica (in particolare il contenuto di polifenoli), dall'applicazione della chimica analitica in enologia all'impiego dei fertilizzanti, fino all'analisi chimica e sensoriale di uve, mosti e vini per il raggiungimento di elevati standard qualitativi. Da sottolineare, inoltre: Il miglioramento delle tecniche di vinificazione, incluso l'impiego di coadiuvanti ed additivi enologici, la caratterizzazione e selezione di ceppi microbici ad uso enologico, l'analisi dei terreni, i sistemi di coltivazione della vite e le sue malattie, la certificazione, la prevenzione e il controllo delle frodi e la valorizzazione dei vitigni autoctoni.

"La nostra attività di ricerca - afferma il Direttore del CREA

Viticultura ed Enologia Riccardo Velasco - è orientata a migliorare la gestione del processo di vinificazione, anche attraverso l'enologia di precisione, ottimizzando l'impiego delle risorse in un'ottica di sostenibilità economica, per mettere a disposizione delle cantine strumenti flessibili in grado di affrontare le complesse sfide imposte dal mercato, dalla società e dai cambiamenti climatici. In particolare, il monitoraggio con i sensori delle condizioni ambientali e del ciclo di vinificazione e conservazione; la stabilizzazione tartarica e proteica dei vini per sopportare trasferimenti su grandi distanze e in condizioni ambientali non favorevoli; l'impiego delle membrane, per abbassare il pH dei vini e ridurre il tenore alcolico, in crescita a causa dei mutamenti climatici. Infine, alcuni procedimenti fisici, come gli ultrasuoni, i campi elettrici pulsati e le alte pressioni, utilizzati inizialmente per l'estrazione della componente polifenolica, ma oggi anche per il controllo microbiologico di uve e mosti, finalizzato a ridurre l'impiego dell'anidride solforosa in alcuni processi produttivi".

(ITALPRESS).

sat/com 25-Nov-22 13:45.

NNNN

Vino: la ricerca del CREA compie 150 anni

«Il Centro Viticoltura ed Enologia rappresenta l'eredità scientifica della Regia Stazione Enologica Sperimentale di Asti, istituita da Re Vittorio Emanuele II nel 1872. L'evoluzione delle sue ricerche rispecchia quella stessa del vino italiano. I recenti studi sugli aromi del vino e delle uve permettono di individuare le relazioni tra composizione chimica e caratteristiche olfattive, di stabilire l'effetto delle cultivar nonché delle pratiche agronomiche ed enologiche sulla composizione aromatica dei vini, di sviluppare nuovi metodi analitici orientati al riconoscimento varietale, dell'origine geografica o finalizzati alla individuazione di sofisticazioni in campo enologico. Ma guardiamo anche al futuro, verso ambiti di grande attualità: dalla conservabilità alle innovazioni di cantina, dalla tipicità e salubrità alla sostenibilità, mirando ad un'economia circolare, con il recupero e la valorizzazione degli scarti di lavorazione». Così **Carlo Gaudio**, Presidente del CREA, in apertura dell'anniversario della nascita del centro di Ricerca CREA Viticoltura ed Enologia (CREA VE), punto di riferimento da 150 anni, per la ricerca in enologia e viticoltura, che si celebra oggi 25 novembre ad Asti, con un evento dedicato, con la partecipazione, tra gli altri, di Maurizio Raserio, Sindaco di Asti e Presidente della Provincia di Asti e Marco Protopapa, Assessore all'agricoltura, cibo, caccia e pesca Regione Piemonte. A fare gli onori di casa, oltre a Riccardo Velasco, direttore del CREA Viticoltura ed Enologia, anche Stefano Vaccari, direttore generale CREA.

Un po' di storia. Istituita con Decreto Regio da Vittorio Emanuele II nel 1872, la Regia Stazione Enologica di Asti, in seguito Istituto Sperimentale per l'enologia (1967) e Centro di Ricerca per l'Enologia (2008), ha contribuito alla nascita e al progresso dell'enologia italiana e non solo, affrontando problemi e sfide del mondo del vino, un settore moderno e dinamico, ma con radici ben salde nella tradizione. Dal 2017, è entrato a far parte del CREA come Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia. Nata con una forte vocazione per l'enologia, la Regia Stazione ha sin dagli albori implementato un'intensa attività legata anche alla viticoltura, essendo dotata di un campo sperimentale di 8.000 m², con circa duecento varietà di viti. Durante la famigerata crisi della fillossera, nella seconda metà dell'800, sono state distribuite quasi 200.000 talee ai viticoltori bisognosi. Da ricordare, infine, la creazione del cosiddetto "metodo Martinotti", il processo di spumantizzazione in autoclave (grandi vasche resistenti alle pressioni) che riduce tempi e costi di produzione, senza pregiudicare la qualità del prodotto.

Nel 1967, in seguito alla riforma delle stazioni sperimentali del Ministero dell'Agricoltura, la Stazione, divenuta Istituto Sperimentale per l'Enologia, ha incluso gli uffici della direzione, la cantina sperimentale dotata di moderne attrezzature per la microvinificazione delle uve, l'Ispettorato Repressione Frodi e il Servizio Revisione Analisi, nonché nuovi laboratori di chimica, tecnologia, microbiologia enologica, biologia molecolare e analisi sensoriale.

I principali risultati. Le attività svolte all'interno della Stazione di Asti si sono diversificate sempre più nel corso dei 150 anni, accompagnando la crescita di una filiera, oggi leader indiscussa nel mondo, che simboleggia l'eccellenza del made in Italy, la ricchezza dei suoi territori vinicoli e l'unicità del

nostro patrimonio enogastronomico. Davvero a 360° gli studi condotti: dall'influenza degli agenti atmosferici sulla maturazione dell'uva alla composizione chimico-fisica (in particolare il contenuto di polifenoli), dall'applicazione della chimica analitica in enologia all'impiego dei fertilizzanti, fino all'analisi chimica e sensoriale di uve, mosti e vini per il raggiungimento di elevati standard qualitativi. Da sottolineare, inoltre: Il miglioramento delle tecniche di vinificazione, incluso l'impiego di coadiuvanti ed additivi enologici, la caratterizzazione e selezione di ceppi microbici ad uso enologico, l'analisi dei terreni, i sistemi di coltivazione della vite e le sue malattie, la certificazione, la prevenzione e il controllo delle frodi e la valorizzazione dei vitigni autoctoni.

*«La nostra attività di ricerca - afferma il Direttore del CREA Viticoltura ed Enologia **Riccardo Velasco** - è orientata a migliorare la gestione del processo di vinificazione, anche attraverso l'enologia di precisione, ottimizzando l'impiego delle risorse in un'ottica di sostenibilità economica, per mettere a disposizione delle cantine strumenti flessibili in grado di affrontare le complesse sfide imposte dal mercato, dalla società e dai cambiamenti climatici. In particolare, il monitoraggio con i sensori delle condizioni ambientali e del ciclo di vinificazione e conservazione; la stabilizzazione tartarica e proteica dei vini per sopportare trasferimenti su grandi distanze e in condizioni ambientali non favorevoli; l'impiego delle membrane, per abbassare il pH dei vini e ridurre il tenore alcolico, in crescita a causa dei mutamenti climatici. Infine, alcuni procedimenti fisici, come gli ultrasuoni, i campi elettrici pulsati e le alte pressioni, utilizzati inizialmente per l'estrazione della componente polifenolica, ma oggi anche per il controllo microbiologico di uve e mosti, finalizzato a ridurre l'impiego dell'anidride solforosa in alcuni processi produttivi».*



Sei qui: Home > Asti



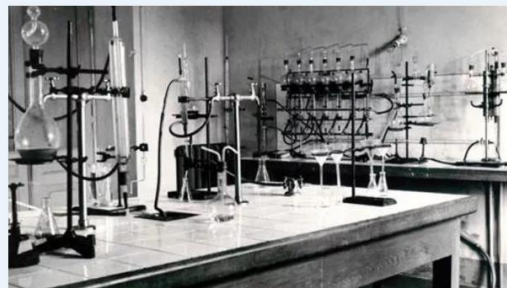
FONDATA NEL GENNAIO 1872 IL CONSIGLIO PER LA RICERCA E LA SPERIMENTAZIONE IN AGRICOLTURA DI ASTI CELEBRA IL COMPLEANNO CON UN CONVEGNO AD ASTISS

S CONTENUTO PER GLI ABBONATI PREMIUM

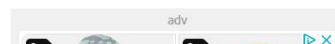
La storia dei 150 anni di studi nei laboratori Crea

ROBERTA FAVRIN

24 Novembre 2022 alle 08:00 | 2 minuti di lettura



Questo contenuto è riservato agli abbonati Premium



RASSEGNA

Vino. La ricerca del CREA compie 150 anni, nasceva ad Asti il polo di ricerca

di
[Agricoltura.it](https://agricultura.it)

25 Novembre 2022



ROMA – «Il Centro Viticoltura ed Enologia rappresenta l'eredità scientifica della Regia Stazione Enologica Sperimentale di Asti, istituita da Re Vittorio Emanuele II nel 1872. L'evoluzione delle sue ricerche rispecchia quella stessa del vino italiano. I recenti studi sugli aromi del vino e delle uve permettono di individuare le relazioni tra composizione chimica e caratteristiche olfattive, di stabilire l'effetto delle cultivar nonché delle pratiche agronomiche ed enologiche sulla composizione aromatica dei vini, di sviluppare nuovi metodi analitici orientati al riconoscimento varietale, dell'origine geografica o finalizzati alla individuazione di sofisticazioni in campo enologico.

Ma guardiamo anche al futuro, verso ambiti di grande attualità: dalla conservabilità alle innovazioni di cantina, dalla tipicità e salubrità alla sostenibilità, mirando ad un'economia circolare, con il recupero e la valorizzazione degli scarti di lavorazione». Così Carlo Gaudio, Presidente del CREA, in apertura dell'anniversario della nascita del centro di Ricerca CREA Viticoltura ed Enologia (CREA VE), punto di riferimento da 150 anni, per la ricerca in enologia e viticoltura, che si celebra oggi 25 novembre ad Asti, con un evento dedicato, con la partecipazione, tra gli altri, di Maurizio Rasero, Sindaco di Asti e Presidente della Provincia di Asti e Marco Protopapa, Assessore all'agricoltura, cibo, caccia e pesca Regione Piemonte. A fare gli onori di casa, oltre a Riccardo Velasco, direttore del CREA Viticoltura ed Enologia, anche Stefano Vaccari, direttore generale CREA.

Un po' di storia. Istituita con Decreto Regio da Vittorio Emanuele II nel 1872, la Regia Stazione Enologica di Asti, in seguito Istituto Sperimentale per l'enologia (1967) e Centro di Ricerca per l'Enologia (2008), ha contribuito alla nascita e al progresso dell'enologia italiana e non solo, affrontando problemi e sfide del mondo del vino, un settore moderno e dinamico, ma con radici ben salde nella tradizione. Dal 2017, è entrato a far parte del CREA come Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia. Nata con una forte vocazione per l'enologia, la Regia Stazione ha sin dagli albori implementato un'intensa attività legata anche alla viticoltura, essendo dotata di un campo sperimentale di 8.000 m², con circa duecento varietà di viti. Durante la famigerata crisi della fillossera, nella seconda metà dell'800, sono state distribuite quasi 200.000 talee ai viticoltori bisognosi. Da ricordare, infine, la creazione del cosiddetto "metodo Martinotti", il processo di spumantizzazione in autoclave (grandi vasche resistenti alle pressioni) che riduce tempi e costi di produzione, senza pregiudicare la qualità del prodotto.

Nel 1967, in seguito alla riforma delle stazioni sperimentali del Ministero dell'Agricoltura, la Stazione, divenuta Istituto Sperimentale per l'Enologia, ha incluso gli uffici della direzione, la cantina sperimentale dotata di moderne attrezzature per la microvinificazione delle uve, l'Ispettorato Repressione Frodi e il Servizio Revisione Analisi, nonché nuovi laboratori di chimica, tecnologia, microbiologia enologica, biologia molecolare e analisi sensoriale.

I principali risultati. Le attività svolte all'interno della Stazione di Asti si sono diversificate sempre più nel corso dei 150 anni, accompagnando la crescita di una filiera, oggi leader indiscussa nel mondo, che simboleggia l'eccellenza del made in Italy, la ricchezza dei suoi territori vinicoli e l'unicità del nostro patrimonio enogastronomico. Davvero a 360° gli studi condotti: dall'influenza degli agenti atmosferici sulla maturazione dell'uva alla composizione chimico-fisica (in particolare il contenuto di polifenoli), dall'applicazione della chimica analitica in enologia all'impiego dei fertilizzanti, fino all'analisi chimica e sensoriale di uve, mosti e vini per il raggiungimento di elevati standard qualitativi. Da sottolineare, inoltre: Il miglioramento delle tecniche di vinificazione,

incluso l'impiego di coadiuvanti ed additivi enologici, la caratterizzazione e selezione di ceppi microbici ad uso enologico, l'analisi dei terreni, i sistemi di coltivazione della vite e le sue malattie, la certificazione, la prevenzione e il controllo delle frodi e la valorizzazione dei vitigni autoctoni.

«La nostra attività di ricerca – afferma il Direttore del CREA Viticoltura ed Enologia Riccardo Velasco – è orientata a migliorare la gestione del processo di vinificazione, anche attraverso l'enologia di precisione, ottimizzando l'impiego delle risorse in un'ottica di sostenibilità economica, per mettere a disposizione delle cantine strumenti flessibili in grado di affrontare le complesse sfide imposte dal mercato, dalla società e dai cambiamenti climatici. In particolare, il monitoraggio con i sensori delle condizioni ambientali e del ciclo di vinificazione e conservazione; la stabilizzazione tartarica e proteica dei vini per sopportare trasferimenti su grandi distanze e in condizioni ambientali non favorevoli; l'impiego delle membrane, per abbassare il pH dei vini e ridurre il tenore alcolico, in crescita a causa dei mutamenti climatici. Infine, alcuni procedimenti fisici, come gli ultrasuoni, i campi elettrici pulsati e le alte pressioni, utilizzati inizialmente per l'estrazione della componente polifenolica, ma oggi anche per il controllo microbiologico di uve e mosti, finalizzato a ridurre l'impiego dell'anidride solforosa in alcuni processi produttivi».

In prima linea per la crescita del mondo del vino: la ricerca enologica del Crea festeggia 150 anni

CONDIVIDI



Un anniversario importante per il mondo del vino: la ricerca del Crea (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria) compie oggi 150 anni. Nasceva, ad Asti, nel 1872, il riferimento nazionale per la ricerca enologica. Istituita con Decreto Regio da Vittorio Emanuele II nel 1872, la Regia Stazione Enologica di Asti, in seguito Istituto Sperimentale per l'Enologia (1967) e Centro di Ricerca per l'Enologia (2008), ha contribuito alla nascita e al progresso dell'enologia italiana e non solo, affrontando problemi e sfide del mondo del vino, un settore moderno e dinamico, ma con radici ben salde nella tradizione. Oggi Riccardo Velasco è direttore del Crea Viticoltura ed Enologia e Stefano Vaccari, direttore generale Crea.

Dal 2017 è entrato a far parte del Crea come Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia. Nata con una forte vocazione per l'enologia, la Regia Stazione ha sin dagli albori implementato un'intensa attività legata anche alla viticoltura, essendo dotata di un campo sperimentale di 8.000 metri quadrati, con duecento varietà di viti. Nella famigerata crisi della fillossera, nella seconda metà dell'Ottocento, sono state distribuite quasi 200.000 talee ai viticoltori bisognosi. Da ricordare, infine, la creazione del cosiddetto "metodo Martinotti", il processo di spumantizzazione in autoclave (grandi vasche resistenti alle pressioni) che riduce tempi e costi di produzione, senza pregiudicare la qualità del prodotto. Nel 1967, in seguito alla riforma delle Stazioni Sperimentali del Ministero dell'Agricoltura, la Stazione, divenuta Istituto Sperimentale per l'Enologia, ha incluso gli uffici della direzione, la cantina sperimentale dotata di moderne attrezzature per la microvinificazione delle uve, l'Ispettorato Repressione Frodi e il Servizio Revisione Analisi, nonché nuovi laboratori di chimica, tecnologia, microbiologia enologica, biologia molecolare e analisi sensoriale. Le attività svolte nella Stazione di Asti si sono diversificate sempre più nei 150 anni, accompagnando la crescita di una filiera, oggi

leader indiscussa nel mondo, che simboleggia l'eccellenza del made in Italy, la ricchezza dei suoi territori vinicoli e l'unicità del nostro patrimonio enogastronomico. **Gli studi condotti sono stati a 360 gradi: dall'influenza degli agenti atmosferici sulla maturazione dell'uva alla composizione chimico-fisica (in particolare il contenuto di polifenoli), dall'applicazione della chimica analitica in enologia all'impiego dei fertilizzanti, fino all'analisi chimica e sensoriale di uve, mosti e vini per il raggiungimento di elevati standard qualitativi.** Da sottolineare anche il miglioramento delle tecniche di vinificazione, incluso l'impiego di coadiuvanti ed additivi enologici, la caratterizzazione e selezione di ceppi microbici ad uso enologico, l'analisi dei terreni, i sistemi di coltivazione della vite e le sue malattie, la certificazione, la prevenzione e il controllo delle frodi e la valorizzazione dei vitigni autoctoni.

"Il Centro Viticoltura ed Enologia - ha spiegato, oggi ad Asti, Carlo Gaudio, presidente Crea, per l'anniversario della nascita del Centro di Ricerca Crea Viticoltura ed Enologia (Crea Ve) - rappresenta l'eredità scientifica della Regia Stazione Enologica Sperimentale di Asti, istituita da Re Vittorio Emanuele II nel 1872. L'evoluzione delle sue ricerche rispecchia quella stessa del vino italiano. I recenti studi sugli aromi del vino e delle uve permettono di individuare le relazioni tra composizione chimica e caratteristiche olfattive, di stabilire l'effetto delle cultivar nonché delle pratiche agronomiche ed enologiche sulla composizione aromatica dei vini, di sviluppare nuovi metodi analitici orientati al riconoscimento varietale, dell'origine geografica o finalizzati alla individuazione di sofisticazioni in campo enologico. Ma guardiamo anche al futuro, verso ambiti di grande attualità: dalla conservabilità alle innovazioni di cantina, dalla tipicità e salubrità alla sostenibilità, mirando ad un'economia circolare, con il recupero e la valorizzazione degli scarti di lavorazione".

Secondo **Riccardo Velasco, direttore Crea Viticoltura ed Enologia**, "la nostra attività di ricerca è orientata a migliorare la gestione del processo di vinificazione, anche attraverso l'enologia di precisione, ottimizzando l'impiego delle risorse in un'ottica di sostenibilità economica, per mettere a disposizione delle cantine strumenti flessibili in grado di affrontare le complesse sfide imposte dal mercato, dalla società e dai cambiamenti climatici. In particolare, il monitoraggio con i sensori delle condizioni ambientali e del ciclo di vinificazione e conservazione; la stabilizzazione tartarica e proteica dei vini per supportare trasferimenti su grandi distanze e in condizioni ambientali non favorevoli; l'impiego delle membrane, per abbassare il pH dei vini e ridurre il tenore alcolico, in crescita a causa dei mutamenti climatici. Infine, alcuni procedimenti fisici, come gli ultrasuoni, i campi elettrici pulsati e le alte pressioni, utilizzati inizialmente per l'estrazione della componente polifenolica, ma oggi anche per il controllo microbiologico di uve e mosti, finalizzato a ridurre l'impiego dell'anidride solforosa in alcuni processi produttivi".

RAS

Il CREA ha celebrato 150 anni di ricerca enologica italiana

in [Filiera vite-vino](#)

il 26 Novembre 2022



Ieri 150° anniversario della nascita del centro CREA Viticoltura ed Enologia, eredità scientifica della Regia Stazione Enologica Sperimentale di Asti del 1872.

«Il Centro Viticoltura ed Enologia rappresenta l'eredità scientifica della Regia Stazione Enologica Sperimentale di Asti, istituita da Re Vittorio Emanuele II nel 1872. L'evoluzione delle sue ricerche rispecchia quella stessa del vino italiano».

Queste le parole pronunciate ieri da **Carlo Gaudio, presidente del Consiglio** per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria (**CREA**), in occasione dell'evento con cui si è celebrato ad Asti il 150° anniversario della nascita della ricerca enologica italiana, fatta coincidere appunto con l'istituzione della Regia Stazione Enologica di Asti, in seguito divenuta Istituto Sperimentale per l'enologia (1967) e poi Centro di Ricerca per l'Enologia (2008). Nata con una forte vocazione enologica, la Regia Stazione si è dedicata sin dagli albori anche alla viticoltura, dotandosi di un campo sperimentale di 8 mila metri quadrati con circa 200 varietà di viti, e ha poi dato per un secolo e mezzo un contributo essenziale ai progressi del settore del vino italiano. Dal 2017 è entrata a far parte del CREA come Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia (CREA VE).

Momento fondamentale fu il 1967, quando la Stazione, divenuta Istituto Sperimentale per l'Enologia, incluse gli uffici della direzione, la cantina sperimentale dotata di moderne attrezzature per la microvinificazione delle uve, l'Ispettorato Repressione Frodi e il Servizio Revisione Analisi, nonché nuovi laboratori di chimica, tecnologia, microbiologia enologica, biologia molecolare e analisi sensoriale. «Davvero a 360° - come racconta una nota del CREA - gli **studi condotti:**

dall'influenza degli agenti atmosferici sulla maturazione dell'uva alla composizione chimico-fisica (in particolare il contenuto di polifenoli), dall'applicazione della chimica analitica in enologia all'impiego dei fertilizzanti, fino all'analisi chimica e sensoriale di uve, mosti e vini per il raggiungimento di elevati standard qualitativi». Da sottolineare anche «il miglioramento delle tecniche di vinificazione, incluso l'impiego di coadiuvanti ed additivi enologici, la caratterizzazione e selezione di ceppi microbici ad uso enologico, l'analisi dei terreni, i sistemi di coltivazione della vite e le sue malattie, la certificazione, la prevenzione e il controllo delle frodi e la valorizzazione dei vitigni autoctoni».

«I recenti studi sugli aromi del vino e delle uve – ha sottolineato **Carlo Gaudio** nel corso dell'evento - permettono di individuare le relazioni tra composizione chimica e caratteristiche olfattive, di stabilire l'effetto delle cultivar nonché delle pratiche agronomiche ed enologiche sulla composizione aromatica dei vini, di sviluppare nuovi metodi analitici orientati al riconoscimento varietale, dell'origine geografica o finalizzati alla individuazione di sofisticazioni in campo enologico. Ma guardiamo anche al futuro, verso ambiti di grande attualità: dalla conservabilità alle innovazioni di cantina, dalla tipicità e salubrità alla sostenibilità, mirando ad un'economia circolare, con il recupero e la valorizzazione degli scarti di lavorazione».

«La nostra attività di ricerca – ha specificato il **direttore del CREA Viticoltura ed Enologia Riccardo Velasco** - è orientata a migliorare la gestione del processo di vinificazione, anche attraverso l'enologia di precisione, ottimizzando l'impiego delle risorse in un'ottica di sostenibilità economica, per mettere a disposizione delle cantine strumenti flessibili in grado di affrontare le complesse sfide imposte dal mercato, dalla società e dai cambiamenti climatici. In particolare, il monitoraggio con i sensori delle condizioni ambientali e del ciclo di vinificazione e conservazione; la stabilizzazione tartarica e proteica dei vini per sopportare trasferimenti su grandi distanze e in condizioni ambientali non favorevoli; l'impiego delle membrane, per abbassare il pH dei vini e ridurre il tenore alcolico, in crescita a causa dei mutamenti climatici. Infine, alcuni procedimenti fisici, come gli ultrasuoni, i campi elettrici pulsati e le alte pressioni, utilizzati inizialmente per l'estrazione della componente polifenolica, ma oggi anche per il controllo microbiologico di uve e mosti, finalizzato a ridurre l'impiego dell'anidride solforosa in alcuni processi produttivi».

RASSEGNA

Anniversari, 150 anni fa nasceva il riferimento nazionale per la ricerca enologica

La ricerca del CREA compie 150 anni. Nasceva ad Asti nel 1872 il riferimento nazionale per la ricerca enologica.



Un anniversario da celebrare per la ricerca italiana nel campo della vitivinicoltura. Nel 1872 fu infatti istituita con Decreto Regio da Vittorio Emanuele II, la Regia Stazione Enologica di Asti, in seguito poi chiamato, nel 1967, Istituto Sperimentale per l'enologia e nel 2008 Centro di Ricerca per l'Enologia. Attraverso gli anni l'Istituto, ha contribuito alla nascita e al progresso dell'enologia italiana e non solo, affrontando problemi e sfide del mondo del vino, un settore moderno e dinamico, ma con radici ben salde nella tradizione. Dal 2017, è entrato poi a far parte del CREA come Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia.

Nel 1967, in seguito alla riforma delle stazioni sperimentali del Ministero dell'Agricoltura, la Stazione, divenuta Istituto Sperimentale per l'Enologia, ha incluso gli uffici della direzione, la cantina sperimentale dotata di moderne attrezzature per la microvinificazione delle uve, l'Ispettorato Repressione Frodi e il Servizio Revisione Analisi, nonché nuovi laboratori di chimica, tecnologia, microbiologia enologica, biologia molecolare e analisi sensoriale.

Nata con una forte vocazione per l'enologia, la Regia Stazione ha sin dagli albori implementato un'intensa attività legata anche alla viticoltura, essendo dotata di un campo sperimentale di 8.000 m², con circa duecento varietà di viti. Durante la famigerata crisi della fillossera, nella seconda metà dell'800, sono state distribuite quasi 200.000 talee ai viticoltori bisognosi. Da ricordare, infine, la creazione del cosiddetto "metodo Martinotti",

il processo di spumantizzazione in autoclave (grandi vasche resistenti alle pressioni) che riduce tempi e costi di produzione, senza pregiudicare la qualità del prodotto.

Come ben ci spiega Carlo Gaudio, Presidente del CREA, in apertura dell'anniversario della nascita del centro di Ricerca CREA Viticoltura ed Enologia (CREA VE), il Centro Viticoltura ed Enologia rappresenta l'eredità scientifica della Regia Stazione Enologica Sperimentale di Asti, istituita da Re Vittorio Emanuele II nel 1872. L'evoluzione delle sue ricerche rispecchia quella stessa del vino italiano.

I recenti studi sugli aromi del vino e delle uve permettono di individuare le relazioni tra composizione chimica e caratteristiche olfattive, di stabilire l'effetto delle cultivar nonché delle pratiche agronomiche ed enologiche sulla composizione aromatica dei vini, di sviluppare nuovi metodi analitici orientati al riconoscimento varietale, dell'origine geografica o finalizzati alla individuazione di sofisticazioni in campo enologico.

Il CREA guarda anche al futuro, verso ambiti di grande attualità: dalla conservabilità alle innovazioni di cantina, dalla tipicità e salubrità alla sostenibilità, mirando ad un'economia circolare, con il recupero e la valorizzazione degli scarti di lavorazione. Insomma il CREA si afferma a pieno diritto, un punto di riferimento per la ricerca in enologia e viticoltura. Proprio oggi, 25 novembre, si terrà ad Asti, un evento dedicato, con la partecipazione, tra gli altri, di Maurizio Rasero, Sindaco di Asti e Presidente della Provincia di Asti e Marco Protopapa, Assessore all'agricoltura, cibo, caccia e pesca Regione Piemonte. A fare gli onori di casa, oltre a Riccardo Velasco, direttore del CREA Viticoltura ed Enologia, anche Stefano Vaccari, direttore generale CREA.

Ma guardiamo ai principali risultati. Le attività svolte all'interno della Stazione di Asti si sono diversificate sempre più nel corso dei 150 anni, accompagnando la crescita di una filiera, oggi leader indiscussa nel mondo, che simboleggia l'eccellenza del made in Italy, la ricchezza dei suoi territori vinicoli e l'unicità del nostro patrimonio enogastronomico. Davvero a 360° gli studi condotti: dall'influenza degli agenti atmosferici sulla maturazione dell'uva alla composizione chimico-fisica (in particolare il contenuto di polifenoli), dall'applicazione della chimica analitica in enologia all'impiego dei fertilizzanti, fino all'analisi chimica e sensoriale di uve, mosti e vini per il raggiungimento di elevati standard qualitativi. Da sottolineare, inoltre: Il miglioramento delle tecniche di vinificazione, incluso l'impiego di coadiuvanti ed additivi enologici, la caratterizzazione e selezione di ceppi microbici ad uso enologico, l'analisi dei terreni, i sistemi di coltivazione della vite e le sue malattie, la certificazione, la prevenzione e il controllo delle frodi e la valorizzazione dei vitigni autoctoni.

Il Direttore del CREA Viticoltura ed Enologia Riccardo Velasco, ha affermato che l'attività di ricerca è orientata a migliorare la gestione del processo di vinificazione, anche attraverso l'enologia di precisione, ottimizzando l'impiego delle risorse in un'ottica di sostenibilità economica, per mettere a disposizione delle cantine strumenti flessibili in grado di affrontare le complesse sfide imposte dal mercato, dalla società e dai cambiamenti climatici. In particolare, il monitoraggio con i sensori delle condizioni ambientali e del ciclo di vinificazione e conservazione; la stabilizzazione tartarica e proteica dei vini per sopportare trasferimenti su grandi distanze e in condizioni ambientali non favorevoli; l'impiego delle membrane, per abbassare il pH dei vini e ridurre il tenore alcolico, in crescita a causa dei mutamenti climatici. Infine, alcuni procedimenti fisici, come gli ultrasuoni, i campi elettrici pulsati e le alte pressioni, utilizzati inizialmente per l'estrazione della componente polifenolica, ma oggi anche per il controllo microbiologico di uve e mosti, finalizzato a ridurre l'impiego dell'anidride solforosa in alcuni processi produttivi.

RASERO

CREA da 150 anni si occupa di ricerca nel settore vino

Publicato: 28 Novembre 2022

Il centro di Ricerca Crea Viticoltura ed Enologia (Crea Ve) compie 150 anni. Istituita con Decreto Regio da Vittorio Emanuele II nel 1872, la Regia Stazione Enologica di Asti, in seguito Istituto Sperimentale per l'enologia (1967) e Centro di Ricerca per l'Enologia (2008), ha contribuito alla nascita e al progresso dell'enologia italiana e non solo, affrontando problemi e sfide del mondo del vino, un settore moderno e dinamico, ma con radici ben salde nella tradizione. Dal 2017, è entrato a far parte del Crea come Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia. Nata con una forte vocazione per l'enologia, la Regia Stazione ha sin dagli albori implementato un'intensa attività legata anche alla viticoltura, essendo dotata di un campo sperimentale di 8.000 m², con circa duecento varietà di viti. Durante la famigerata crisi della fillossera, nella seconda metà dell'800, sono state distribuite quasi 200.000 talee ai viticoltori bisognosi. Da ricordare, infine, la creazione del cosiddetto "metodo Martinotti", il processo di spumantizzazione in autoclave (grandi vasche resistenti alle pressioni) che riduce tempi e costi di produzione, senza pregiudicare la qualità del prodotto. Nel 1967, in seguito alla riforma delle stazioni sperimentali del Ministero dell'Agricoltura, la Stazione, divenuta Istituto Sperimentale per l'Enologia, ha incluso gli uffici della direzione, la cantina sperimentale dotata di moderne attrezzature per la microvinificazione delle uve, l'Ispettorato Repressione Frodi e il Servizio Revisione Analisi, nonché nuovi laboratori di chimica, tecnologia, microbiologia enologica, biologia molecolare e analisi sensoriale. I principali risultati. Le attività svolte all'interno della Stazione di Asti si sono diversificate sempre più nel corso dei 150 anni, accompagnando la crescita di una filiera, oggi leader indiscussa nel mondo, che simboleggia l'eccellenza del made in Italy, la ricchezza dei suoi territori vinicoli e l'unicità del nostro patrimonio enogastronomico. Davvero a 360° gli studi condotti: dall'influenza degli agenti atmosferici sulla maturazione dell'uva alla composizione chimico-fisica (in particolare il contenuto di polifenoli), dall'applicazione della chimica analitica in enologia all'impiego dei fertilizzanti, fino all'analisi chimica e sensoriale di uve, mosti e vini per il raggiungimento di elevati standard qualitativi. Da sottolineare, inoltre: Il miglioramento delle tecniche di vinificazione, incluso l'impiego di coadiuvanti ed additivi enologici, la caratterizzazione e selezione di ceppi microbici ad uso enologico, l'analisi dei terreni, i sistemi di coltivazione della vite e le sue malattie, la certificazione, la prevenzione e il controllo delle frodi e la valorizzazione dei vitigni autoctoni.

«La nostra attività di ricerca - afferma il Direttore del Crea Viticoltura ed Enologia Riccardo Velasco - è orientata a migliorare la gestione del processo di vinificazione, anche attraverso l'enologia di precisione, ottimizzando l'impiego delle risorse in un'ottica di sostenibilità economica, per mettere a disposizione delle cantine strumenti flessibili in grado di affrontare le complesse sfide imposte dal mercato, dalla società e dai cambiamenti climatici. In particolare, il monitoraggio con i sensori delle condizioni ambientali e del ciclo di vinificazione e conservazione; la stabilizzazione tartarica e proteica dei vini per sopportare trasferimenti su grandi distanze e in condizioni ambientali non favorevoli; l'impiego delle membrane, per abbassare il pH dei vini e ridurre il tenore alcolico, in crescita a causa dei mutamenti climatici. Infine, alcuni procedimenti fisici, come gli ultrasuoni, i campi elettrici pulsati e le alte pressioni, utilizzati inizialmente per l'estrazione della componente polifenolica, ma oggi anche per il controllo microbiologico di uve e mosti, finalizzato a ridurre l'impiego dell'anidride solforosa in alcuni processi produttivi».

Vino, Crea: studi del Centro viticoltura e enologia compiono 150 anni

Red

ven 25 novembre 2022 12:56 PM



Milano, 25 nov. (askanews) - "Il Centro viticoltura ed enologia rappresenta l'eredità scientifica della Regia Stazione Enologica Sperimentale di Asti, istituita da Re Vittorio Emanuele II nel 1872. L'evoluzione delle sue ricerche rispecchia quella stessa del vino italiano. I recenti studi sugli aromi del vino e delle uve permettono di individuare le relazioni tra composizione chimica e caratteristiche olfattive, di stabilire l'effetto delle cultivar nonché delle pratiche agronomiche ed enologiche sulla composizione aromatica dei vini, di sviluppare nuovi metodi analitici orientati al riconoscimento varietale, dell'origine geografica o finalizzati alla individuazione di sofisticazioni in campo enologico. Ma guardiamo anche al futuro, verso ambiti di grande attualità: dalla conservabilità alle innovazioni di cantina, dalla tipicità e salubrità alla sostenibilità, mirando ad un'economia circolare, con il recupero e la valorizzazione degli scarti di lavorazione". Lo ha affermato il presidente del Crea, Carlo Gaudio, in apertura dell'evento ad Asti per celebrare l'anniversario della nascita del centro di Ricerca Crea Viticoltura ed Enologia (Crea VE).

Alla manifestazione partecipano, tra gli altri, il sindaco di Asti e presidente della Provincia di Asti, Maurizio Rasero, l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, Marco Protopapa, oltre al direttore del Crea Viticoltura ed enologia, Riccardo Velasco, e a dg di Crea, Stefano Vaccari.

Istituita con Decreto Regio da Vittorio Emanuele II nel 1872, la Regia Stazione Enologica di Asti, in seguito Istituto Sperimentale per l'enologia (1967) e Centro di Ricerca per l'Enologia (2008), ha contribuito alla nascita e al progresso dell'enologia italiana e non solo, affrontando problemi e sfide del mondo del vino, un settore moderno e dinamico, ma con radici ben salde nella tradizione. Dal 2017, è entrato a far parte del Crea come Centro di ricerca viticoltura ed enologia. Nata con una forte vocazione per l'enologia, la Regia Stazione ha sin dagli albori implementato un'intensa attività legata anche alla viticoltura, essendo dotata di un campo sperimentale di otto chilometri quadrati, con circa duecento varietà di viti.

Durante la famigerata crisi della fillossera, ricorda sempre il Crea - nella seconda metà dell'800, sono state distribuite quasi 200mila talee ai viticoltori bisognosi. Da ricordare, infine, la creazione del cosiddetto "metodo Martinotti", il processo di spumantizzazione in autoclave che riduce tempi e costi di produzione, senza pregiudicare la qualità del prodotto. Nel 1967, in seguito alla riforma delle stazioni sperimentali del Ministero dell'Agricoltura, la Stazione, divenuta Istituto Sperimentale per l'Enologia, ha incluso gli uffici della direzione, la cantina sperimentale dotata di moderne attrezzature per la microvinificazione delle uve, l'Ispettorato repressione frodi e il Servizio revisione analisi, nonché nuovi laboratori di chimica, tecnologia, microbiologia enologica, biologia molecolare e analisi sensoriale.

RASSEGNA STAMP