

Comunicato stampa, 21 marzo 2023

A PAOLA BAMBINA (UNIV. PALERMO) IL PREMIO ENOFORUM 2023



Paola Bambina vincitrice Premio Enoforum 2023

È una ricercatrice italiana, la dott.ssa **Paola Bambina** dell'Università di Palermo, la vincitrice del Primo Premio all'edizione 2023 di **Enoforum Web Scientists**, alla quale hanno preso parte **37 ricercatori** da 9 Paesi, selezionati su oltre 100 lavori candidati da un Comitato Scientifico composto da 70 ricercatori internazionali esperti di viticoltura ed enologia.

Il lavoro vincitore è intitolato: *“Effetto dei parametri chimico-fisici del terreno sulla composizione polifenolica e volatile dei vini rossi ottenuti da Nero d'Avola - Come valutare i potenziali benefici per la produzione enologica di questa ricerca?”*.

Al secondo posto troviamo **Francisca Isabel Bravo** dell'Università di Tarragona con il lavoro dal titolo “Valorizzazione delle fecce di vino per produrre agenti antipertensivi”, e al terzo, a completare un podio tutto al femminile, **Paola Domizio** dell'Università di Firenze con *“Schizosaccharomyces japonicus* inattivato: un nuovo bio-coadiuvante per la stabilizzazione proteica dei vini”.

La prima, seconda e terza classificata riceveranno un **premio in denaro** rispettivamente di **€ 3.000, € 2.000, € 1.000**.

Dal 4° al 10° classificato sono offerti **rimborsi per la partecipazione ai congressi di Macrowine o IVAS** in programma nel 2023 e 2024.

Di seguito la graduatoria dei 10 lavori premiati con questa edizione:

1. Effetto dei parametri chimico-fisici del suolo sulla composizione polifenolica e volatile dei vini rossi ottenuti da Nero d'Avola
Paola Bambina, Università degli Studi di Palermo
2. Valorizzazione delle fecce di vino per produrre agenti antipertensivi
Francisca Isabel Bravo, Universitat Rovira i Virgili (Spagna)
3. *Schizosaccharomyces japonicus* inattivato: un nuovo bio-coadiuvante per la stabilizzazione proteica dei vini
Paola Domizio, Università degli Studi di Firenze

4. Produzione di polisaccaridi e composti antiossidanti da parte di ceppi di lievito non-Saccharomyces dopo la crescita e la lisi indotta
Sabrina Voce, Università degli studi di Udine
5. I composti aromatici degli acini sono modulati congiuntamente dall'irrigazione deficitaria e dal portainnesto nelle varietà "Merlot" e "Sangiovese"
Giacomo Palai, Università di Pisa
6. Miglioramento organolettico e della freschezza con l'uso di lieviti non-Saccharomyces in vini bianchi provenienti da climi caldi
Carlos Escott, Universidad Politecnica de Madrid (Spagna)
7. Metodo innovativo per lo screening non distruttivo del 2,4,6-TCA sui tappi di sughero del vino, al di sotto della soglia di percezione, alla velocità leader mondiale di 2 secondi
Luca Cappellin, Università degli Studi di Padova
8. Il vino è "nudo": le bottiglie di vetro incolore degradano l'identità aromatica del vino
Silvia Carlin, Fondazione Edmund Mach
9. Estratti proteici di pseudocereali delle Ande come agenti di affinamento alternativi per i vini rossi
Liudis Pino, University of Talca (Cile)
10. Trasferimento di ossigeno e invecchiamento del vino: il ruolo cruciale dell'interfaccia vetro-sughero
Julie Chanut, University Bourgogne Franche Comté, UMR PAM Dijon (Francia)

Al convegno on line, svoltosi lunedì 13 marzo 2023, si sono iscritti oltre **2.400 professionisti** da 66 Paesi differenti, con picchi di quasi 1.000 presenze contemporanee durante le oltre 6 ore di trasmissione, grazie anche alla traduzione simultanea in italiano, francese e spagnolo delle relazioni, effettuate tutte in inglese.

La realizzazione di **Enoforum Web Scientists** è stata possibile grazie alla collaborazioni di molte prestigiose organizzazioni di ricerca che, coordinate da Vinidea, hanno aderito al consorzio globale che promuove e sostiene il convegno, un'iniziativa che mira a divulgare i più recenti risultati della ricerca mondiale sulla vite e sul vino non solo all'interno della comunità accademica, ma anche tra gli stakeholder dell'industria vitivinicola che difficilmente ne vengono a conoscenza tramite riviste scientifiche e congressi.

Durante la conferenza, gli autori dei lavori selezionati hanno presentato le loro ricerche in un formato "flash-talk", che prevede una presentazione molto concisa (5 minuti di tempo a disposizione), concentrata sui risultati pratici. Gli stakeholder partecipanti alla web conference hanno avuto anch'essi la possibilità di valutare in tempo reale le ricerche presentate, contribuendo così con il loro voto a definire la graduatoria finale. L'originale formula del convegno prevede infatti che, dopo la fase di selezione preliminare ad opera del Comitato Scientifico, siano i professionisti della filiera a valutare i lavori presentati secondo il criterio: "potenziali benefici per la produzione vitivinicola". Durante la trasmissione on line quindi è stato il numeroso pubblico a votare di volta in volta e a decretare la seguente classifica finale:

I ricercatori meglio classificati saranno invitati a presentare in forma più estesa i loro lavori nel corso dei diversi convegni Enoforum che si svolgeranno nel prossimo biennio, a partire da **Enoforum Italia** che si terrà **dal 16 al 18 maggio 2023 a Vicenza**.

I lavori presentati hanno coperto un'ampia gamma di argomenti innovativi per l'industria del vino, come la gestione efficiente dell'acqua per l'irrigazione dei vigneti, l'applicazione della vendemmia selettiva meccanica, un nuovo strumento digitale per la formazione sulla potatura della vite, l'uso dei derivati del lievito nella vinificazione, nuovi metodi per la stabilizzazione del vino, la stabilità ossidativa e aromatica dei vini e molti altri.

Tutte le registrazioni, incluse le versioni estese, saranno rese disponibili sulla rivista internet Infowine nel corso dei prossimi mesi.

Enoforum Web Scientists è organizzato da **VINIDEA**, società italiana specializzata nella formazione per i professionisti della filiera vitivinicola, e patrocinata dall'**OIV** (Organizzazione Internazionale del Vino e della Vite); gode inoltre della collaborazione di diverse altre organizzazioni scientifiche: **IVES** (International Viticulture and Enology Society), **IFV** (Institut Français du Vin), **PTV** (Plataforma Tecnológica del Vino), **GIENOL** (Grupos de Investigación Enológica), **SIVE** (Società Italiana di Viticoltura ed Enologia), **AWRI** (Australian Wine Research Institute), **SASEV** (South African Society of Enology and Viticulture), **DLG-Akademie** (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft).

Grazie al supporto di **OENOPPIA** (Oenological Products and Practices International Association), **SIMEI-UIV** (Salone Internazionale Macchine per Enologia e Imbottigliamento - Unione Italiana Vini), **ASSOENOLOGI** (Associazione Enologi Enotecnici Italiani) e **Laboratorios Excel Ibérica** è stato possibile consentire la partecipazione gratuita alla conferenza e offrire la traduzione simultanea.

Vinidea è una società di servizi con sede a Ponte dell'Olio, Italia, che si occupa di sviluppo d'innovazioni tecnologiche e divulgazione d'informazione tecnica al settore vitivinicolo mondiale. Fondata nel 1998 dall'attuale Presidente Dott. Gianni Trioli, ha sviluppato negli anni svariati canali di comunicazione tra ricerca e produzione e tra regioni vinicole del mondo. Ha organizzato oltre 500 seminari e corsi, più di 100 congressi, 90 viaggi studio in tutti i paesi vitivinicoli. Dal 2011 propone webinar al settore vitivinicolo (www.vinidea.it). Vinidea ha partecipato a 12 progetti europei, principalmente nel programma Horizon 2020, ed è coinvolta in 11 progetti regionali EARDF (gruppi operativi del PSR). Nel 2000 ha inaugurato la formula congressuale Enoforum, che ha celebrato 12 edizioni in Italia, 8 in Portogallo, 3 in Spagna, 1 in California, divenendo il circuito congressuale più importante d'Europa (www.enoforum.eu). Dal 2002 edita in 6 lingue la Rivista Internet di Viticoltura ed Enologia Infowine, letta da oltre 350.000 utenti in tutto il mondo (www.infowine.com).

