

## **Ruolo del genotipo, di alcuni fattori ambientali e della sfogliatura sul contenuto di resveratrolo nell'uva e nel vino.**

### ***RISULTATI***

Il progetto è stato avviato nel 1999 allo scopo di evidenziare le condizioni ambientali e colturali più adatte per elevate sintesi di resveratrolo nell'uva, che vanno a determinare elevati contenuti di questa sostanza anche nel vino. La ricerca viene condotta su alcuni vitigni tipici del Piacentino (Barbera, Croatina e Malvasia di Candia Aromatica) coltivati a differente altitudine (160, 240 e 390 m s.l.m.) e secondo la forma di allevamento a Guyot.

Sono state messe a confronto anche due esposizioni e l'esecuzione o meno della sfogliatura in prossimità dei grappoli. Le uve sono state microvinificate in beute da due litri ed è stata esaminata la quantità di transresveratrolo presente nel vino alla svinatura e dopo 15 giorni. Il calo del contenuto di transresveratrolo nel corso di questi 15 giorni potrebbe essere imputabile alla sua trasformazione nell'isomero cis-.