Supertannini: scoperta a Bolzano una nuova classe di tannini nel vino

edoardo-longo-unibz-1edd8a92

Il gruppo di ricerca in enologia guidato da **Emanuele Boselli**, professore della Facoltà di Scienze e Tecnologie dell'**Università di Bolzano**, ha recentemente pubblicato lo studio intitolato *Isotopic Exchange HPLC-HRMS/MS Applied to Cyclic Proanthocyanidins in Wine and Cranberries* sulla rivista scientifica statunitense *Journal of the American Society for Mass Spectrometry*. La ricerca targata Unibz fa luce sulla struttura di alcuni composti antiossidanti naturali del vino, ribattezzati “**Supertannini**” dal prof. Boselli e i suoi colleghi.

[caption id="attachment_138889" align="alignleft" width="300"]



Emanuele Boselli[/caption]

“Stavamo analizzando alcuni vini altoatesini per determinare quali, fra i loro costituenti, possono rivestire un ruolo importante nel definirne la qualità e l’autenticità, quando abbiamo avuto una grossa sorpresa”, afferma Boselli. Gli scienziati del gruppo diretto da Boselli hanno identificato le proantocianidine cicliche a sei termini . “Questa scoperta - aggiunge Edoardo Longo, prima firma dell’articolo scientifico - è stata resa possibile da una procedura analitica finora applicata quasi esclusivamente allo studio delle proteine”. Tale procedura impiega lo **scambio isotopico tra idrogeno e deuterio**, abbinandolo allo spettrometro di massa ad alta risoluzione, una macchina presente nei laboratori di Scienze e Tecnologie Alimentari di Bolzano.

Due anni fa, ricercatori dell'Università di Bordeaux avevano ipotizzato la presenza nel vino delle **proantocianidine oligomeriche cicliche**, una nuova classe di sostanze simili ai tannini, ma dall'inaspettata forma ad anello, per questo definiti procianidine a corona. "I calcoli teorici fatti da noi, tuttavia, portavano a supporre l'esistenza di altre strutture simili", aggiunge Boselli, "Quindi, nel corso di ulteriori esperimenti, non solo abbiamo confermato i risultati dei colleghi francesi, usando una tecnica alternativa, ma abbiamo anche individuato la presenza di quei supertannini di struttura ancora più complessa che avevamo previsto".

Lo studio degli enologi bolzanini è appena all'inizio e necessita di molti approfondimenti ma ulteriori esperimenti mostrano che tutti i supertannini sono **promettenti marcatori di autenticità dei vini a livello globale**, e non solo dei vini dell'Alto Adige finora esaminati. "Abbiamo costituito il gruppo di ricerca in Enologia solamente lo scorso anno ma questo ottimo risultato conferma la bravura dei ricercatori che ne fanno parte. Siamo convinti che il prof. Boselli e i suoi collaboratori sapranno sviluppare il settore della ricerca enologica all'interno della Facoltà di Scienze e Tecnologie. Ciò aiuterà il settore vinicolo locale a consolidare l'eccellenza che lo contraddistingue", commenta il preside della Facoltà, prof. **Stefano Cesco**.