



ISVEA



QUERCETINA & VINO

UNA QUALITA' DEL SANGIOVESE PER IL CONSUMATORE,
UNA SFIDA TECNOLOGICA PER L'ENOLOGO

Venerdì 15 giugno 2018, ore 9.00 • Teatro Municipale di Montalcino

La Quercetina è un flavonolo tipicamente presente nel Sangiovese in elevate quantità.

È un forte antiossidante, con documentati effetti salutistici; secondo alcuni, la quercetina aumenta anche la longevità del vino. È quindi una caratteristica positiva dei vini rossi toscani.

Ma la quercetina non è sempre stabile: in condizioni non ancora ben note, forma precipitati in bottiglia, del tutto innocui dal punto igienico e tecnologico, ma non graditi al consumatore.

Il progetto QUE-STAB è nato dalla volontà dei produttori di Montalcino di raccogliere e far sintesi delle esperienze e delle conoscenze già acquisite, unendole a nuove sperimentazioni e verifiche, per arrivare a identificare strategie tecnologiche di produzione che possano evitare gli inconvenienti legati alla quercetina ma nel contempo preservare nel vino tutte le potenzialità qualitative dell'uva ed esaltare le qualità dei vini a base Sangiovese.

PROGRAMMA

9.00 Introduzione e saluti

Antonino Tranchida, Col d'Orcia.

La quercetina nei vini toscani e la genesi del progetto QUESTAB

Annalisa Romani, Università di Firenze.

Gli effetti salutistici della Quercetina e la sua produzione in vigneto.

Michel Moutounet, INRA Francia.

L'evoluzione del quadro polifenolico del vino nel tempo.

Francesca Borghini, ISVEA.

I risultati della sperimentazione QUESTAB

Stefano Ferrari, ISVEA.

Le strategie tecnologiche di gestione della quercetina.

Discussione

13.00 Fine lavori e buffet

COME RAGGIUNGERE LA SEDE DEL CONVEGNO

Teatro degli Astrusi
Costa del Municipio, 10 • Montalcino (SI)

La sede del convegno è in zona pedonale, si consiglia di utilizzare il parcheggio di Via Aldo Moro di Viale Strozzi.

PER PARTECIPARE AL CONVEGNO

È obbligatoria la registrazione, entro il 12 giugno. Lo specifico modulo è scaricabile dal sito www.vinidea.it, o può essere richiesto a ISVEA o a VINIDEA. Le iscrizioni sono accettate secondo ordine cronologico fino a esaurimento dei posti disponibili.

La partecipazione è gratuita.

Il progetto QUE-STAB è stato realizzato con il co-finanziamento del PSR 2014-2020 Regione Toscana • Sottomisura 16.2



Regione Toscana



ISVEA

ISVEA srl
Via Basilicata 1-3
Loc. Fosci, Poggibonsi, SI
Tel. 0577 981467 • info@isvea.it

VINIDEA

VINIDEA srl
Piazza 1° Maggio 20
Ponte dell'Olio, PC
Tel. 0523 876423 • info@vinidea.it