

# Supertannini. Scoperta a Bolzano una nuova classe di tannini nel vino

scritto da Enzo Radunanza | 03/02/2018



**La scoperta dei ricercatori dell'Università bolzanina è importante in quanto potrà aiutare la lotta contro le sofisticazioni del vino.**

Il gruppo di ricerca in enologia guidato da **Emanuele Boselli**, professore della [Facoltà di Scienze e Tecnologie dell'Università di Bolzano](#), recentemente ha pubblicato sulla rivista scientifica statunitense *Journal of the American Society for Mass Spectrometry* i risultati di uno studio intitolato "[Isotopic Exchange HPLC-HRMS/MS Applied to Cyclic Proanthocyanidins in Wine and Cranberries](#)".

La ricerca fa luce sulla struttura di alcuni **composti antiossidanti naturali del vino** che il prof Boselli e i suoi colleghi hanno ribattezzato "**Supertannini**".

«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, infatti, 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** dalla struttura ancora più complessa di quella prevista».

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.

«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 viticolo locale a consolidare l'eccellenza che lo contraddistingue», commenta il preside della Facoltà, prof. Stefano Cesco.