

Convegno su:

Il Verdicchio come vino trainante dell'enologia marchigiana

14 aprile 2007 - Poggio S. Marcello (An), Sezione Centro Est

(Sintesi)

Il convegno ha avuto luogo sabato 14 aprile 2007, alle ore 16.00, presso la Sala Consiliare del Comune di Poggio S. Marcello (An). I lavori sono stati aperti dal professor Natale Giuseppe Frega, in qualità di presidente della Sezione Centro Est dell'Accademia dei Georgofili. Successivamente il dottor A. Mazzoni ha condotto una lettura su *Il verdicchio come vino trainante dell'enologia marchigiana* illustrando la storia e lo sviluppo dell'uva e del vino Verdicchio nella regione Marche.

Il dottor Mazzoni ha effettuato un breve *excursus* storico, dalla nascita del vitigno e produzione di vino Verdicchio nelle province di Ancona e Macerata fino al riconoscimento della denominazione di origine controllata per il Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC (DPR dell'11/08/1968 successivamente modificato mediante la GU n. 176 del 31/07/2003). Il relatore ha focalizzato l'attenzione sull'aumento dell'area vitata a Verdicchio iscritta all'Albo dei vigneti, nonché sulla crescente domanda di certificazione di molte aziende marchigiane negli ultimi anni. Sono stati sviluppati in maniera approfondita i dati della vendemmia 2006 relativi alla superficie vitata e alla produzione di vino, rispettivamente pari a 2875 ha e 281720 hl. I dati illustrati dimostrano come tale vino è da sempre il vino trainante dell'enologia marchigiana, rappresentando quasi il 50% della produzione annuale dei vini DOC delle Marche.

L'incontro è stato concluso dal professor Natale Giuseppe Frega che, rivolgendosi all'assemblea, ha sottolineato l'importanza del vino Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC anche dal punto di vista salutistico. Infatti, recenti studi del gruppo hanno dimostrato che il vino Verdicchio contiene una quantità elevata di composti fenolici antiossidanti con effetto protettivo qualora il consumo di vino risulti moderato. Tra questi composti è stato identificato l'etil-caffeato, come prodotto della fermentazione del mosto d'uva, in concen-

trazione fino a $67,3 \mu\text{mol L}^{-1}$. Uno studio condotto *in vitro* su cellule stellate epatiche di ratto ha dimostrato come tale composto presenta attività inibitoria nei confronti della formazione di perossidi intracellulari, attività anti-proliferativa e di inibizione della sintesi di collagene tipica della formazione del fibroma epatico. Attualmente questi risultati stanno trovando conferma anche *in vivo* su ratti fibrotici.