5 Νοεμβρίου 2012

Συνεργασία ΚΕΟΣΟΕ με το τμήμα Φαρμακευτικής του Εθνικού Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών για φασματοσκόπηση των ελληνικών ποικιλιών οίνων

Στο πλαίσιο της διαχρονικής συνεργασίας της ΚΕΟΣΟΕ με ομάδα ερευνητών των ελληνικών πανεπιστημίων (Εθνικό Καποδιστριακό, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Θεσσαλίας κλπ.) στοχεύει στην υιοθέτηση καινοτόμων ερευνών

σχετικά με την ανάπτυξη μεθόδων ιχνηλασιμότητας για το ελληνικό κρασί.

Στο πλαίσιο αυτό η ομάδα ερευνητών με επικεφαλή τον καθηγητή Φαρμακογνωσίας και Χημείας Φυσικών Προϊόντων της Φαρμακευτικής του Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών κ. Λ. Σκαλτσούνη, ήλθε σε επαφή με την ΚΕΟΣΟΕ προκειμένου να συνεργασθεί με την ανάπτυξη μεθοδολογίας ανάλυσης οίνων, ώστε ν' αναπτυχθεί μέθοδος με ονομασία «Καταγραφή προφίλ κρασιών» μέσω καταγραφής φασμάτων NMR δειγμάτων αυθεντικών (μονοποικιλιακών) οίνων, με σκοπό να δημιουργηθεί στατιστικό μοντέλο, το οποίο θα μπορεί να προβλέψει την προέλευση άγνωστου δείγματος οίνου, αλλά και η βάση δεδομένων και η μέθοδος να μπορεί να ταυτοποιεί δείγματα από την ελληνική αγορά.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Εθνικό και Καποδιστριακό
Πανεπιστήμιο Αθηνών

ΤΜΗΜΑ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΗΣ
ΤΟΜΕΑΣ ΦΑΡΜΑΚΟΓΝΩΣΙΑΣ ΚΑΙ
ΧΗΜΕΙΑ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

"Ανάπτυξη μεθοδολογίας χαρακτηρισμού κρασιών με τη μεταβονομική προσέγγιση"

Η παρούσα έρευνα αφορά στην ανάπτυξη μεθοδολογίας ανάλυσης κρασιών, τα οποία θα προέρχονται από δείγματα ποικιλιών που καλλιεργούνται στην Ελλάδα και τα οποία θα αναλυθούν με φασματοσκοπία πυρηνικού μαγνητικού συντονισμού (Nuclear Magnetic Resonance-NMR). Οι συμμετέχοντες στην έρευνα θα είναι η Bruker BioSpin GmbH, η οποία είναι διεθνώς αναγνωρισμένη στην τεχνολογία του NMR και το Τμήμα Φαρμακευτικής του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών, το οποίο έχει πολυετή πείρα στη μελέτη φυσικών προϊόντων με εφαρμογές σε φάρμακα, καλλυντικά και τρόφιμα.
Η μέθοδος που θα αναπτυχθεί θα έχει την ονομασία "Καταγραφή προφίλ Κρασιών" ("Wine

Profiling”). Η ερευνητική διαδικασία θα περιλαμβάνει την καταγραφή φασμάτων NMR δειγμάτων αυθεντικών ποικιλιών κρασιών, τα οποία θα ενσωματωθούν σε βάση δεδομένων. Τα φάσματα αυτά περιέχουν πληροφορίες για την ποιοτική και ποσοτική σύσταση του κάθε δείγματος. Στην αρχή της μελέτης τα δείγματα θα πρέπει να προέρχονται από μονοποικιλιακά κρασιά και θα πρέπει να φέρουν όλα τα απαραίτητα στοιχεία ανιχνευσιμότητας, όπως προέλευση, χρονιά και ποικιλία. Τα δείγματα των κρασιών θα εξεταστούν κυρίως ως προς τα δευτερογενή συστατικά τους όπως πολυφαινόλες, οργανικά οξέα, αμινοξέα, και λοιπά ποιοτικά και ποσοτικά χαρακτηριστικά. Η στατιστική ανάλυση περιλαμβάνει πολυπαραμετρικές μεθόδους στατιστικής ανάλυσης αιχμής (ανάλυση κυρίων συνιστωσών, κλπ). Την βασική ιδέα της μεθόδου μπορεί κανείς να δει στη συνημμένη δημοσίευση που αφορά σε περιορισμένο αριθμό ποικιλιών. Με την επέκταση της αρχικής ιδέας θα δημιουργηθεί ένα πλήρες στατιστικό μοντέλο το οποίο θα μπορεί να προβλέψει την προέλευση ενός αγνώστου δείγματος οίνου. Η μελέτη θα περιλαμβάνει δείγματα ποικιλιών από το 2008 και μετά. Από κάθε χρονιά θα συλλεχθούν διαφορετικά δείγματα της ίδιας ποικιλίας (π.χ. από διαφορετική περιοχή, διαφορετικό αμπελοτεμάχιο, διαφορετικό βαρέλι, διαφορετικό παραγωγό). Είναι απαραίτητη η ανάλυση μεγάλου αριθμού δειγμάτων της ίδιας ποικιλίας και η επεξεργασία τους με στατιστικές μεθόδους προκειμένου τα αποτελέσματα να είναι αξιόπιστα. Η βάση θα χρησιμοποιηθεί στη συνέχεια για τη μελέτη εμπορικών δειγμάτων κρασιών με σκοπό την ταυτοποίησή τους. Στα πλαίσια αυτής της έρευνας οι δύο φορείς σκοπεύουν να αναπτύξουν και να επεκτείνουν την ελληνική αγορά βοηθώντας τους παραγωγούς και τους προμηθευτές κρασιών με τη εμπορία κρασιών πλήρως χαρακτηρισμένων και υψηλής ποιότητας.

Οι ποικιλίες που έχουν επιλεγεί από μέρους της κοινοπραξίας μας φαίνονται παρακάτω:

Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon, Grenache
Κοτσιφάλι, Μανδηλαριά, Λιάτικο
Merlot, Negoska, Syrah
Ξινόμαυρο, Αηδάνι Άσπρο, Ασύρτικο
Αθήρι, Chardonnay, Debina
Μαλαγουσιά, Μαυροδάφνη, Μοσχάτο Άσπρο
Μοσχοφίλερο, Ροδίτης, Ρομπόλα
Sauvignon blanc, Σαββατιανό, Βηλάνα