

Progetto “VINOSOPHIA”

Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR (PON IC) — Fondo per la crescita sostenibile, Asse I Priorità di investimento 13i REACT EU - Prog n. F/200083/03/X45 – CUP: B71B20000130005 - COR: 1622519

“Finanziato nell’ambito della risposta dell’Unione alla pandemia di COVID-19”

Il progetto denominato “Vinosophia” è un progetto di Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale realizzato dall’Università degli Studi G. D’Annunzio in collaborazione con le aziende Chiusa Grande di Franco D’Eusano e Made in Bio srl, Capofila del Progetto. Il Progetto è stato cofinanziato dal Ministero per lo sviluppo Economico attraverso il Fondo per la crescita sostenibile (FCS).

Vinosophia è un progetto multidisciplinare che ha coinvolto, all’interno dell’Università G. D’Annunzio di Chieti-Pescara, le Unità Operative di Farmacologia del Dipartimento di Scienze Mediche, Orali e Biotecnologiche, di Psicometria e di Medicina Traslazionale e Gastroenterologia del Dipartimento di Medicina e Scienze dell’Invecchiamento. I responsabili delle tre unità operative della Università di Chieti-Pescara coinvolte nella ricerca sono rispettivamente la Prof.ssa Patricia Giuliani, il Prof. Aristide Saggino ed il Prof. Matteo Neri. Il Prof. Saggino è anche il Coordinatore scientifico del progetto.

Il progetto Vinosophia, concluso a dicembre 2023, ha avuto quale obiettivo la dimostrazione che una tecnica biologica di produzione vinicola innovativa in iper-ossigenazione con fermentazione malolattica e senza solfiti sia in grado di migliorare la qualità del vino prodotto. Conferma di tale miglioramento sono stati gli esiti clinici ottenuti mediante protocolli scientifici (valutazione dell’attività ossido-riduttiva e studio del reflusso gastroesofageo), le correlazioni con la percezione sensoriale e gustativa del vino da parte del consumatore e gli effetti sui processi psicologici (emotivi e cognitivi) e sui processi psicofisiologici relativi al sistema nervoso autonomo. La finalità del progetto è quella di realizzare un prodotto vitivinicolo che possa essere inserito tra gli alimenti funzionali, specifico per alcune tipologie di consumatori che non riescono a goderne appieno stante gli effetti collaterali che il consumo provoca (cefalee, rigurgito, etc.).