

# Rassegna del 30/09/2014

NESSUNA SEZIONE

13/09/2014 Nuovo Braidese

16

Grape : una realtà innovativa per offrire servizi alla ...  
filiera vitivinicola

1

1

Ad Alba dal 2001, dall'idea di tre giovani ragazzi con il placet dell'Università di Torino

# Grape : una realtà innovativa per offrire servizi alla filiera vitivinicola

D a secoli, se non millenni, il vino tinge le tavole e dà corpo e profumo agli scambi, alle interazioni, ai momenti più piacevoli della vita quotidiana. Davanti ad un buon bicchiere si raccontano storie e tradizioni, gli umori si sciolgono e diventa tutto più facile e leggero. Ma cosa ci sia veramente dietro e dentro ad ogni bicchiere in realtà sono pochi a saperlo. Questo mondo così apparentemente noto nasconde segreti e procedimenti complessi e affascinanti, che si sono evoluti e hanno raggiunto alti livelli tecnologici. L'amore per la terra e per le tradizioni unite alla passione per l'arte antica della viticoltura sono ciò che ha spinto Simona, Chiara e Fabrizio, tre giovani (anzi giovanissimi) ragazzi, a intraprendere una strada tra vigneti, laboratori e università e a creare *Grape*, una società che offre servizi particolari rivolti alla filiera viti-vinicola. *Grape (Gruppo Ricerche Avanzate per l'Enologia)* nasce nel 2011 ad Alba - nel cuore delle Langhe - come *spin-off* della Università di Torino. L'idea è quella di dare vita ad una realtà innovativa che sappia unire e applicare le competenze tecnico-scientifico sviluppate in ambito accademico nel settore della viticoltura e dell'enologia. Perché un vino di alta qualità si ottiene solo quando il processo di produzione viene preceduto ed affiancato costantemente da analisi specifiche, basate su studi approfonditi e sperimentazioni all'avanguardia. GRAPE opera su diversi fronti: il settore microbiologico e biotecnologico, diretto da Simona Campolongo, responsabile

delle analisi microbiologiche, molecolari e dello studio dell'ecologia microbica; il settore viticolo, diretto da Chiara Pagliarani, responsabile; il settore enologico, diretto da Fabrizio Torchio (vincitore del premio Gambelli 2013 come migliore enologo italiano under 35) responsabile delle analisi gas-cromatografiche, cromatografiche e microvinificazioni sperimentali. Un particolare aspetto su cui GRAPE si concentra è l'applicazione delle più moderne tecniche molecolari nell'ambito della diagnosi dei fitoplasmi responsabili del legno nero e della flavescenza dorata della vite, grazie a nuove modalità diagnostiche che permettono di analizzare contemporaneamente un numero significativamente elevato di campioni in sole 24 ore. In campo microbiologico GRAPE offre il servizio, oggi sempre più richiesto, della selezione di ceppi di lieviti e batteri autoctoni da impiegare come starter per la vinificazione, rispettando così la naturalità e la territorialità dei vini ottenuti. Per i più esperti occorre sottolineare anche l'offerta di innovative analisi di biologia molecolare per il monitoraggio e la valutazione della vitalità di particolari specie di microrganismi utili o dannosi, come il lievito *Brettanomyces*, che conferisce odori sgradevoli al vino. Oggi *Grape* può considerarsi un punto di riferimento per le aziende vitivinicole che abbiano il desiderio di innovare il loro prodotto, di proteggere e monitorare la crescita delle proprie viti per offrire al consumatore un vino buono, rispettoso e nuovo. È questa la tradizione che si rinnova nel Duemila!



I tre giovani fondatori di Grape

