

Preso atto delle valutazioni espresse, il Consiglio, al quale giudizio insindacabile spetta l'assegnazione dei Premi, ha deliberato mediante consultazione telematica in data 15 marzo 2023, di assegnare il Premio Antico Fattore – Edizione 2023 come segue:

Categoria: Letterario

Il lavoro presentato non rispecchia i requisiti previsti dal bando e non viene quindi considerato per l'assegnazione del premio.

Categoria: Moderne tecnologie di gestione e difesa del vigneto

a Dylan Warren Raffa per il lavoro *“Ground vegetation covers increase grape yield and must quality in Mediterranean organic vineyards despite variable effects on wine water deficit and nitrogen status”* pubblicato sulla rivista *“European Journal of Agronomy”* con la seguente motivazione:

La pubblicazione affronta con tecnologie innovative l'analisi del consumo di suolo nei vigneti. Il tema rappresenta oggi una delle maggiori criticità della viticoltura moderna, influenzando direttamente la fertilità del terreno e quindi la sostenibilità del processo produttivo. Di particolare interesse l'approccio basato sull'uso di sensori prossimali, ad induzione elettromagnetica e con raggi gamma, che ha consentito di produrre delle mappe di suolo estremamente dettagliate, con una scala rappresentativa di ogni singola pianta oggetto di studio.

Categoria: Biologia, genetica, chimica e biochimica vegetale, biologia molecolare per disegnare la vite del futuro

a Michele Faralli per il lavoro *“Natural variation in stomatal dynamics drives divergence in heat stress tolerance and contributes to seasonal intrinsic water-use efficiency in Vitis vinifera (subsp. sativa and sylvestris)”* pubblicato su *“Journal of Experimental Botany”* con la seguente motivazione:

Lo studio, pubblicato sulla prestigiosa rivista *Journal of Experimental Botany*, approfondisce alcuni meccanismi fisiologici che possono permettere di definire in modo più chiaro i legami fra pianta e microclima. Questo aspetto può supportare la fenotipizzazione dei caratteri di tolleranza agli stress ambientali e quindi la individuazione dei processi di adattamento ai cambiamenti climatici, che sempre di più espongono la viticoltura a condizioni estreme di ondate di calore e siccità.

Categoria: Pratiche enologiche dalla gestione della cantina alle moderne tecnologie per migliorare la qualità del prodotto

a Giulia Scalzini per il lavoro *“Effect of withering process on the evolution of phenolic acids in winegrapes: A systematic review”* pubblicato su *“Trends in Food Science & Technology”* con la seguente motivazione:

La pubblicazione sulla rivista *Trends in Food Science & Technology* approfondisce alcuni processi fisiologici conseguenti all'appassimento, considerando in modo particolare gli acidi fenolici. Questi sono spesso trascurati, a favore di antociani e tannini, ma svolgono un ruolo chiave in numerose catene metaboliche connesse con i processi di maturazione e qualità del prodotto. La review considera circa 40 articoli che vengono analizzati per evidenziare i contenuti che possano chiarire gli effetti dell'appassimento sugli acidi fenolici. I risultati possono trovare applicazione sia nel miglioramento delle tecniche di vinificazione, sia nella messa a punto di processi di tracciabilità, in quanto gli acidi fenolici rappresentano dei marcatori di autenticità di alcuni vini.