

# VERIFICA DELLE POTENZIALITÀ DI ALCUNI VITIGNI ROSSI IN COLTIVAZIONE ALLA TENUTA CANNONA A PRODURRE VINI ROSATI CON BASSO TENORE IN ANIDRIDE SOLFOROSA

Relazione vendemmia 2014

Le attuali tendenze di mercato premiano la produzione di vini rosati. Il Piemonte non ha una consolidata tradizione in tale settore dell'enologia e non ci sono sufficienti sperimentazioni sull'attitudine dei vitigni autoctoni a produrre vini rosati di adeguata tonalità cromatica e di durata almeno biennale. Inoltre la produzione di rosati è resa più problematica qualora si intenda vinificare con tenori molto bassi in solfiti, tendenza che risulta attualmente obbligata.

Considerando le varietà Albarossa, Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Bonarda e Passau (incrocio Dalmasso XVII/25 Dolcetto x Nebbiolo di Dronero), tutte in coltivazione presso la Tenuta Cannona, si è proceduto alla vinificazione di almeno Kg 100 di uva per ognuna della varietà scelte, secondo un protocollo di vinificazione in rosato, che risponde a requisiti di naturalità e di semplicità tecnologica, in modo da essere facilmente applicabile anche in condizioni non sperimentali.

Considerando la crescente richiesta del mercato riguardo ai vini rosati e l'esigenza di ridurre le dosi di anidride solforosa impiegata, scopo dello studio è di verificare quale dei vini ottenuti mantenga pregevoli caratteristiche organolettiche per almeno 12 mesi.

Si individueranno così i vitigni a bacca nera piemontesi più adatti a produrre vini rosati con basso tenore in anidride solforosa.

## MODALITÀ OPERATIVE

Per ognuna delle varietà in esame sono state effettuate le curve di maturazione per stabilire la data ideale di vendemmia, cercando di ottenere un buon equilibrio tra zuccheri e acidità, compatibilmente con l'andamento climatico dell'annata 2014, caratterizzato da basse temperature estive ed elevata piovosità nel periodo vendemmiale. Per questo motivo le uve si presentavano in stato sanitario non ottimale, a causa del notevole sviluppo di muffe.

In base a queste constatazioni si è deciso di vinificare solo le varietà che si presentavano più in buono stato e, nel contempo, fossero rappresentative per l'enologia piemontese. Perciò, per la vendemmia 2014, sono stati ottenuti i vini delle varietà Dolcetto e Nebbiolo, mentre per le altre quattro varietà che sono state oggetto della prova, sono state effettuate le analisi dei mosti.

Per ottenere i vini rosati, è stata eseguita la vinificazione in bianco: le uve sono state pigiate e diraspate e il mosto è stato subito separato dalle bucce.

Per l'ottenimento del mosto sono state utilizzate piccole presse pneumatiche da 100 L di capacità. La pressatura è stata necessariamente molto soffice e breve, dato lo stato sanitario delle uve.

Il mosto, dopo essere stato sottoposto a chiarifica statica, è stato inoculato con lievito selezionato *Saccharomyces cerevisiae*, ceppo VL1 e condizionato a una temperatura di 18°C.

Al termine della fermentazione i vini sono stati travasati per la separazione delle fecce più grossolane e solfitati alla dose di 20 mg/l di SO<sub>2</sub>, dose limitata tenendo conto delle finalità della prova. La fermentazione malolattica è stata bloccata con la solfitazione.

Successivamente il vino è stato chiarificato con gelatina e bentonite e, attualmente, si trova in cella frigo a -4°C per il conseguimento della stabilità tartarica.

## METODI E STRUMENTI ANALITICI ADOTTATI

La concentrazione zuccherina è stata determinata per via chimica con il metodo di Fehling, mentre per la determinazione del pH e dell'acidità totale dei mosti e dei vini è stato impiegato un titolatore automatico Crison mod. pH-burette 24.

Il titolo alcolometrico dei vini è stato determinato per distillazione e successiva misura della densità del distillato con bilancia idrostatica.

L'estratto secco totale è stato determinato con metodo densimetrico.

L'acidità volatile è stata determinata per distillazione con metodo Velox e successiva titolazione del distillato.

L'anidride solforosa libera e totale sono state determinate mediante titolazione con iodio N/10.

## RISULTATI

Tab. 1 – Analisi dei mosti

MOSTI	pH	Ac.Tot (g/l)	Zuccheri (g/l)
Albarossa	2,88	11,9	199
Nebbiolo	3,04	10,9	225
Barbera	2,88	12,6	219
Passau	2,80	9,2	203
Bonarda	2,99	7,8	194
Dolcetto	3,26	7,3	221

Il Dolcetto è stato raccolto il giorno 16/09/2014, il Nebbiolo il giorno 30/09/2014.

Quella del 2014 si è presentata come un'annata molto piovosa, caratterizzata perciò da umidità alta che ha favorito lo sviluppo di malattie fungine.

Le temperature, da un confronto delle medie mensili, sono state più alte da gennaio ad aprile, per poi rimanere più basse fino al mese di agosto. Questo andamento ha causato un anticipo di germogliamento ma, in seguito, le basse temperature hanno rallentato lo sviluppo vegetativo, ostacolando anche il regolare andamento della maturazione dell'uva.

Dal punto di vista sanitario è stata un'annata non certo facile, che ha necessitato molta attenzione e molto lavoro in vigneto per avere un buon raccolto, con picchi di qualità nelle zone più asciutte.

Come si nota dalla tabella 1, il Dolcetto e il Nebbiolo sono state le due varietà con il migliore equilibrio tra il tenore zuccherino e il grado di acidità dei mosti.

Tab. 2 – Analisi dei vini.

	Alcol % vol.	Acidità tot. g/l	pH	Acidità vol. g/l	SO <sub>2</sub> lib. mg/l	SO <sub>2</sub> tot. mg/l	Estratto g/l
Dolcetto	13,0	7,8	3,14	0,3	16	71	24,2
Nebbiolo	13,5	10,6	3,08	0,3	18	83	28,0

Osservando la tabella 2 si nota come i vini ottenuti siano caratterizzati da grado alcolico elevato, nonostante l'andamento climatico, poco favorevole per una ottimale maturazione. L'acidità totale si presenta piuttosto elevata nel Nebbiolo, ma bisogna considerare che si tratta di vini ancora in fase di lavorazione, prima della stabilizzazione a freddo.

## CONCLUSIONI

La presente relazione si riferisce al lavoro svolto fino al 31/12/2014. Attualmente i vini si trovano in cella frigo per la stabilizzazione tartarica. Come prevedibile il Dolcetto presenta colore rosato con sfumature rubino, mentre il nebbiolo è caratterizzato da colore rosato molto scarico con riflessi aranciati.

I vini saranno successivamente imbottigliati per l'eventuale valutazione da parte del gruppo d'assaggio della Tenuta Cannona, assieme ai campioni della vendemmia 2013.

Carpeneto, 13/02/2015

Il Referente scientifico  
Prof. Vincenzo Gerbi

A handwritten signature in black ink, reading "Vincenzo Gerbi". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'V'.

Il Coordinatore del progetto  
Dott. Ruggero Tragni