

Tecniche innovative per la vinificazione di Albarossa e Cornarea

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione 2009

Informazioni Strutturali

Capofila

Centro Sperimentale Vitivinicolo Regione

Piemonte Tenuta Cannona

Periodo

01/03/2009 - 31/05/2010

Durata

15 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€9.969,00

Contributo concesso

€ 8.393,80 (84,20 %)

Risorse proprie

€ 1.575,20 (15,80 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il confronto tra le uve Albarossa e Cornarea ha riguardato 2 tesi di vinificazione, denominate: tesi T (testimone) e tesi MC (macerazione a caldo). Sono state utilizzate vasche di acciaio inox termo-condizionate di capacità 5hL, con una durata di macerazione uguale per tutte le tesi. Per la tesi T l'uva pigidiraspatha è stata solfitata, il mosto addizionato di lieviti secchi attivi come pied de cuve (20g/hL) e portato alla temperatura di 28°C. Subito dopo sono stati effettuati due rimontaggi al giorno (per un volume di mosto rimontato pari a quello presente in vasca), di cui uno all'aria e l'altro al riparo dall'aria, fino a svinatura. Per la tesi MC sono stati eseguiti i medesimi passaggi iniziali; i rimontaggi tuttavia sono stati fatti strettamente al riparo dall'aria (per un volume di mosto rimontato pari alla metà di quello presente in vasca) fino al raggiungimento dei 6° alcolici; da questo momento la temperatura è stata portata a 28°C e i successivi rimontaggi (per un volume di mosto rimontato pari a quello presente in vasca) sono stati effettuati in presenza di ossigeno (estrazione differita). Terminata la fermentazione alcolica e verificata l'assenza di zuccheri residui, il vino è stato nuovamente solfitato, la vasca sigillata (per evitare perdite di alcol) e la temperatura abbassata a 25°C procedendo alla svinatura. In seguito i vini sono stati solfitati ed imbottigliati. Successivamente si sono controllati l'andamento della fermentazione alcolica, con prelievi di campioni di mosto-vino dalle vasche in fermentazione ed effettuati i controlli chimici analitici (pH, acidità, presenza di antociani, flavonoidi, densità, titolo alcolometrico, ecc.) e l'andamento della fermentazione malolattica e delle condizioni di conservazione dei vini. Infine sono stati effettuati, dopo periodici assaggi dei vini, le analisi sensoriali dei vini con ulteriore analisi delle sostanze volatili.

Obiettivi

Raccolta di informazioni sulle caratteristiche chimico-fisiche generali, sul quadro polifenolico e sui parametri del colore delle uve e dei vini ottenuti attraverso l'applicazione di tecniche di vinificazione già adottate con successo su uve da altri vitigni

Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

402 Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

13.1.1. Strutture, impianti, macchinari e/o attrezzature

Parole chiave

vino

impianti di vinificazione

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Verificare le potenzialità dei vitigni per quanto riguarda il patrimonio polifenolico e le caratteristiche cromatiche dei vini

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Individuare le tecniche che meglio consentono di ottenere prodotti con colore intenso e stabile nel tempo, equilibrio acidità, astringenza, adeguata struttura e morbidezza

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Risultati Realizzati

Individuazione del livello di maturazione fenolica alla raccolta delle uve Albarossa e Cornarea

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Caratterizzazione sensoriale ed aromatica dei vini ottenuti dalle uve Albarossa e Cornarea

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Centro Sperimentale Vitivinicolo Regione Piemonte Tenuta Cannona

Responsabile

Ruggero Tragni

tenutacannona@iol.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

CRA - Centro di Ricerca per l'Enologia

Responsabile

Antonella Bosso

antonella.bosso@entecra.it

Dettagli
