

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO
FACOLTA' DI AGRARIA
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE



TESI DI LAUREA

**RISPOSTA ALLA CRIOMACERAZIONE DI CLONI
SELEZIONATI DI CULTIVAR AROMATICHE
A BACCA BIANCA.**

RELATORE: CH.MO PROF. FRANCO MANNINI
CORRELATORI: PROF. VITTORINO NOVELLO
DOTT. FRANCESCO ANACLERIO

LAUREANDO: FABIO LAURI

ANNO ACCADEMICO 2009-2010

Riassunto

La sperimentazione ha messo a confronto alcuni cloni selezionati ed in particolare Moscato bianco VCR 3, CVT CN 16, CVT AT 57, Moscato Ottonel B26/31, Moscato giallo VCR 5, e Malvasia di Candia aromatica VCR 27, con l'intento di verificare l'attitudine del biotipo selezionato ad essere vinificato con tecniche di criomacerazione per esaltare al massimo i caratteri aromatici varietali ricercati nel progetto di selezione.

Durante la stagione vegetativa 2009 sono state effettuate sui cloni in studio varie rilevazioni di campo a carico di parametri ampelometrici sul grappolo e sulla composizione chimica dei mosti. Successivamente sono state avviate due diverse vinificazioni per ogni clone, una tradizionale ed una con criomacerazione ed aggiunta di enzimi pectolitici per favorire l'estrazione delle componenti aromatiche presenti nella buccia.

Per ogni clone e tipo di vinificazione è stata effettuata l'analisi del profilo aromatico in tre epoche successive (raccolta, fine fermentazione e pre-imbottigliamento) prendendo in considerazione sia i composti liberi che quelli legati e dai risultati ottenuti emerge come la criomacerazione sia stata capace di dare cospicui aumenti della frazione estratta in ogni prova.

Questo incremento dei composti aromatici è un importante risultato che avvalorata la nostra tesi e ci consente di affermare che la macerazione prefermentativa effettuata è un valido sistema per disporre di un profilo aromatico più ricco.

A giugno 2010 è stata effettuata l'analisi sensoriale sui campioni di vino con il ricorso al duo-trio test, al test di preferenza ed alla caratterizzazione sensoriale, e benché i dati analitici siano stati positivi per tutte le vinificazioni, quelli sensoriali hanno fatto emergere miglioramenti sensorialmente significativi del profilo aromatico solo per Moscato giallo VCR 5, Moscato Ottonel B 26/31 e Malvasia di Candia aromatica VCR 27.

I vantaggi nell'effettuare la criomacerazione sembrano essere fortemente dipendenti dalla varietà e dal clone, sarà quindi sempre opportuno valutarne caso per caso la convenienza con analisi costo-beneficio vista l'onerosità della pratica.

La rielaborazione dei valori analitici ha consentito inoltre di formulare l'ipotesi di un vino tipo con un profilo sensoriale complesso e ricco assemblando le peculiarità dei singoli vini clonali.

Questo obiettivo potrebbe essere raggiunto in pratica con un vigneto policlonale che, grazie alle sue capacità di integrare le potenzialità genetiche o legate all'influenza dell'andamento stagionale delle singole viti, consentirebbe di avere una materia prima ricca di potenzialità enologiche.