

La ricerca enologica in Abruzzo

Giuseppe Arfelli, Andrea Piva

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali - Università di Teramo

Un intenso lavoro di ricerca rivolto all'intera filiera vitivinicola regionale ha sostenuto i recenti successi ottenuti in vigna e in cantina. Dal punto di vista enologico numerose indagini sono state effettuate, altre sono in corso per studiare tutti gli aspetti che influenzano le caratteristiche qualitative delle varie tipologie dei vini prodotti in Abruzzo.

Le ricerche che la Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali dell'Università di Teramo ha intrapreso nell'ultimo decennio hanno riguardato l'intera filiera vitivinicola. I principali punti di forza di tale attività sono da ricercare da un lato nell'interdisciplinarietà delle indagini di base (che coinvolge quindi le diverse sezioni della Facoltà: produzioni vegetali, microbiologia, enologia) e dall'altro la stretta collaborazione con i principali operatori del settore.

Sono state considerate quindi l'importanza del territorio, della forma di allevamento, della viticoltura di precisione nei confronti della qualità delle uve e della sostenibilità ambientale.

Volendo concentrare l'attenzione solo sull'aspetto enologico, numerose sono le indagini già effettuate e/o in corso d'opera, che considerano l'elaborazione di vini sia bianchi, sia rossi.

Vini bianchi

Vini da uve tipiche

La valorizzazione delle produzioni tipiche è stata perseguita andando a verificare le modalità agronomiche e tecnologiche per la elaborazione di vini di alta qualità intrinseca. L'analisi sensoriale dei vini ha evidenziato un

profilo gusto-olfattivo (Passerina e Pecorino della zona di Offida) medio alto, con note di frutta secca e sentori balsamici. Inoltre, è stata osservata una variabilità fra le diverse cantine in funzione delle diverse pratiche agronomiche e delle scelte tecnologiche utilizzate. In generale, la qualità dei vini analizzati è risultata elevata, segno di un'ottima sinergia tra varietà, ambiente pedoclimatico e fattore umano. [16]

Vinificazione in riduzione

La possibilità di ottenere vini qualitativamente ineccepibili e differenziati rispetto a quelli elaborati in modo tradizionale ha portato a verificare l'evoluzione delle catechine e dell'acido ascorbico in differenti condizioni. [3] [7]

In questo modo sono state poste le basi scientifiche per la vinificazione in riduzione, tecnica in grado di esaltare il profilo aromatico e la struttura dei prodotti ottenibili. [1]

Ausiliari tecnologici

La stabilità ossidativa dei vini è stata verificata dopo l'aggiunta di PVPP. Lo studio ha mostrato come il coadiuvante influisca sulla rimozione dei composti facilmente ossidabili e sono stati evidenziati la migliore combinazione dose/tempo di trattamento (Figura 1) e il tipo specifico di prodotto da utilizzare. [2]

Spumanti

La recente introduzione dei vini spumanti fra le DOC abruzzesi ha spinto la produzione a valutare, in



La Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali dell'Università di Teramo.