

PROFILO ANTOCIANICO DI VITIGNI AUTOCTONI PIEMONTESI

Vincenzo Gerbi, Luca Rolle, Silvia Guidoni, Giuseppe Zeppa, Anna Schneider

In un mercato vitivinicolo sempre più concorrenziale ed esigente i produttori, anche in Regioni enologicamente affermate come il Piemonte, pensano a prodotti nuovi destinati a mercati internazionali. Ne consegue il diffuso ricorso a vitigni di importazione, specialmente francesi quali ad esempio Cabernet sauvignon, Syrah, Petit verdot, Chardonnay e Sauvignon blanc.

A questa tendenza si contrappone, in tempi più recenti, il recupero e la valorizzazione di vitigni autoctoni o rari appartenenti al ricchissimo germoplasma nazionale la cui valorizzazione non può tuttavia prescindere dalla conoscenza delle rispettive attitudini enologiche. Tra gli elementi conoscitivi, fondamentali è lo studio dei composti fenolici dell'uva, sia per le implicazioni di ordine ampelografico e tassonomico, sia per la valutazione della potenzialità enologica.

La quantità di antociani nella buccia può essere influenzata da fattori ambientali e dalla gestione del vigneto, ma la principale sorgente di variabilità è di natura genetica. Nell'ambito di un ampio programma di ricerca finalizzato al recupero ed alla conservazione di vitigni autoctoni piemontesi, svoltosi nel triennio '98-2001, è stato condotto uno studio mirato alla caratterizzazione del profilo antocianico di 37 fra questi vitigni scelti fra i maggiormente diffusi sul territorio della regione Piemonte.

Dall'esame dei risultati conseguiti si evidenzia l'estrema variabilità della composizione fenolica ed in particolare di quella antocianica che varia dai 75 mg/kg uva della Grisa roussa ai 1754 mg/kg uva del Neretto nostrano.

Tra i vitigni maggiormente coltivati e caratterizzanti la viticoltura piemontese, Barbera e Dolcetto risultano i più dotati di sostanze coloranti (circa 1000 mg/kg uva), mentre Freisa e Nebbiolo sono meno dotati di antociani ma presentano valori in flavonoidi superiori ai 3500 mg/kg uva, come peraltro già rilevato in altri lavori.

Bonarda e Croatina, vitigni dif-

fusi su tutto l'areale di produzione piemontese anche se quantitativamente meno presenti dei precedenti, risultano caratterizzati da elevati contenuti sia di antociani (circa 1300 mg/kg uva) che di flavonoidi (circa 4500 mg/kg uva).

Accanto a questi vitigni di riferimento per la viticoltura piemontese coesistono numerosi vitigni la cui diffusione è limitata e perlopiù confinata in areali di produzione pedemontani e montani delle Alpi Occidentali. In tali ambienti di coltivazione, grazie all'adattamento alle condizioni pedoclimatiche e ambientali, molti vitigni riescono ad esprimere appieno le proprie potenzialità.

E' questo il caso di una serie di vitigni accomuna-



Alcuni vitigni autoctoni piemontesi (foto Anna Schneider e Franco Mannini).

ti dalla denominazione “Neretto” (nostrano, duro, gentile, di Bairo, di Salto), diffusi nell’areale Canavesano ed Alto Eporediese che risultano caratterizzati da una dotazione elevata sia in antociani (superiore ai 1100 mg/kg uva) che in flavonoidi (superiore ai 4000 mg/kg uva). Meno ricche in sostanze fenoliche invece la Vernassa e l’Uva rara presenti anch’esse negli stessi territori.

In Valle di Susa, valle posta tra le Alpi Cozie e le Alpi Graie, il vitigno autoctono più ricco in sostanze fenoliche è il Becuèt con 1400 mg/kg uva di antociani e 4900 mg/kg uva di flavonoidi. Il vitigno più diffuso nella vallata, l’Avanà, presenta invece una modesta dotazione antocianica (560 mg/kg uva) come messo anche in evidenza da precedenti lavori. Di minore interesse la Grisa rossa e la Grisa nera stante la bassa dotazione fenolica.

Nelle vallate alpine del Pinerolese è lo Chatus il vitigno caratterizzato dalla maggiore dotazione fenolica con rispettivamente 1226 e 4118 mg/kg uva di antociani e di flavonoidi. Nello stesso areale di produzione Avarengo, Plassa e Doux d’Henry presentano quantità di antociani decrescenti.

Dall’analisi cluster (metodo Ward) del profilo antocianico e riportata in figura 1 sotto forma di dendrogramma si possono classificare i vitigni in sei raggruppamenti.

Nel primo gruppo sono presenti i vitigni il cui profilo antocianico risulta caratterizzato dalla forte presenza di antociani disostituite ed in particolare di peonina (45-55%) (figura 2). La malvina nelle sue diverse forme è invece l’antocianina caratterizzante i vitigni classificati nel gruppo 5 il cui profilo antocianico è simile a quello di Cabernet sauvignon e Shiraz. Nel rag-

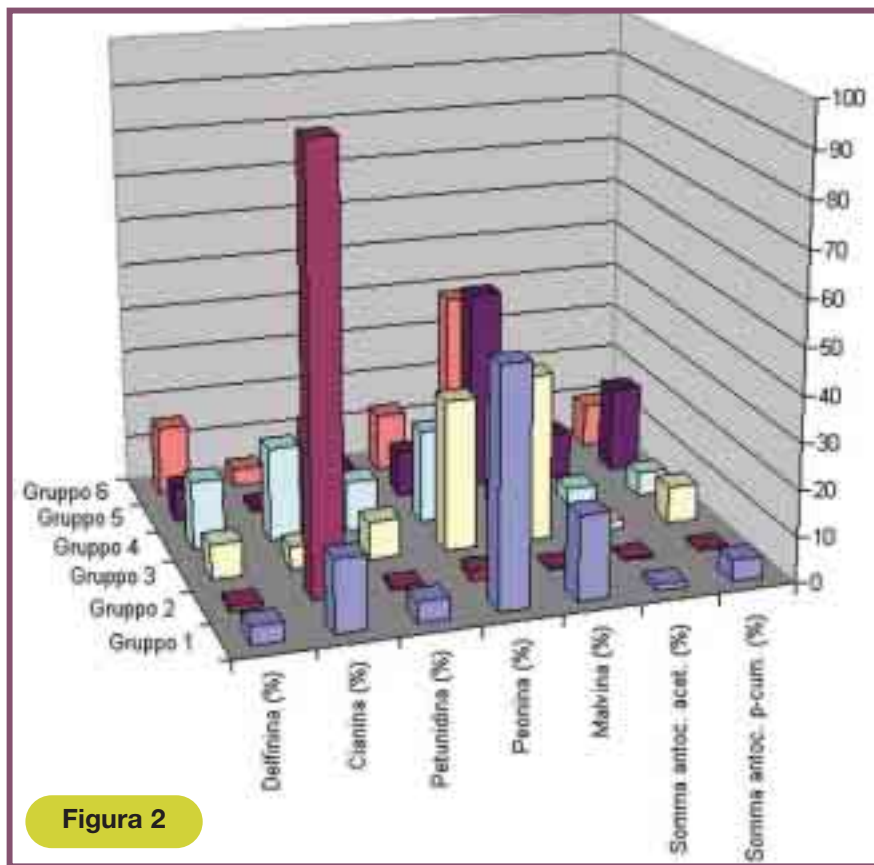


Figura 2

gruppamento 6 sono presenti i vitigni aventi un profilo antocianico simile al precedente, ma con una più elevata quantità di delfinina ed una minore presenza di derivati della malvina.

Il profilo antocianico del gruppo 4 è caratterizzato da una distribuzione simile di antociani disostituite (cianina e peonina) e trisostituite (delfinina, petunidina, malvina) risultando confrontabile a quello di

Sangiovese e Merlot.

La Grisa rossa che costituisce il raggruppamento 2, è invece caratterizzata da un profilo antocianico molto peculiare in cui il 94,4% è costituito da cianidina 3-glucoside.

La sperimentazione condotta ha permesso di acquisire una prima serie di dati inerenti la composizione antocianica dei principali vitigni minori piemontesi la cui coltivazione è tuttora ristretta ad aree marginali confinate in ambienti pedemontani e montani, ma che potrebbe estendersi in un prossimo futuro ad altre aree arricchendo così l’offerta enologica di tali zone.

In particolare lo studio ha messo in risalto l’interessante composizione fenolica dei vitigni Becuèt, Chatus, Neretto di Salto, Neretto di Bairo, Neretto nostrano e Neretto duro per i quali è auspicabile una ulteriore indagine estesa a tutti gli altri parametri produttivi ed enologici al fine di definirne in modo completo le potenzialità enologiche.

Vincenzo Gerbi, Luca Rolle, Giuseppe Zeppa
DiVaPRA - Università degli Studi di Torino
Via L. da Vinci 44 – 10095 Grugliasco (TO)
vincenzo.gerbi@unito.it

Silvia Guidoni
Dipartimento Colture Arboree, Università degli Studi di Torino - Via L. Da Vinci 44 – 10095 Grugliasco (TO)

Anna Schneider
Istituto Virologia Vegetale, US Viticoltura, CNR - Via Via L. Da Vinci 44 – 10095 Grugliasco (TO)

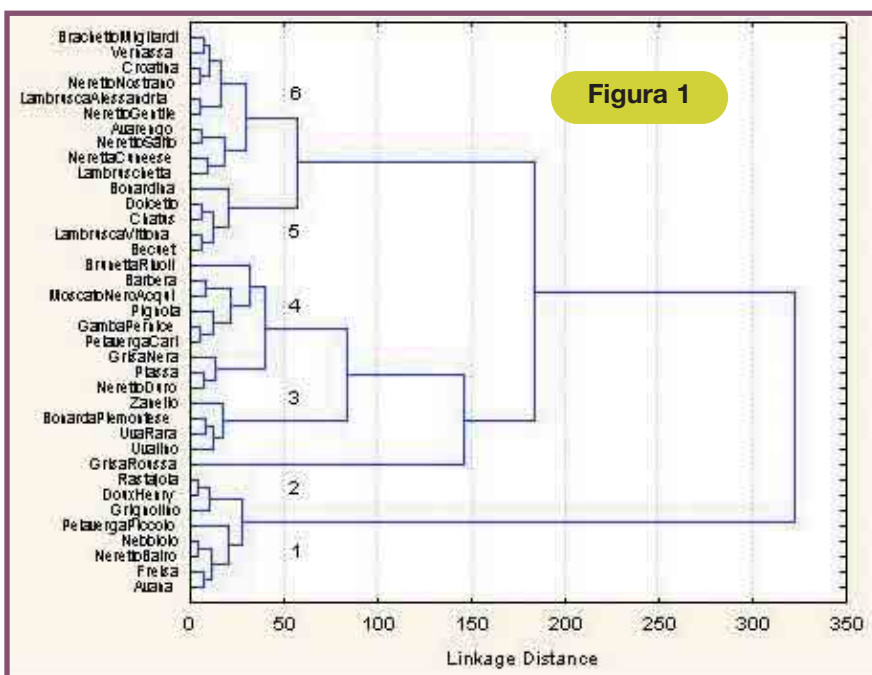


Figura 1