



crea

Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

Centro di ricerca
Viticultura ed Enologia

ARSIAL



I vitigni resistenti:
quali opzioni per la filiera vitivinicola del Lazio
resoconto dell'attività sperimentale

Venerdì 26 novembre 2021 ore 09.00 - 13.00
incontro divulgativo presso
ARSIAL - Azienda Dimostrativa di Velletri
Via Cantina Sperimentale, 1 – 00049 Velletri

Le microvinificazioni dei vitigni resistenti in prova a Velletri

Stefano Favale

CREA Centro di ricerca Viticultura ed Enologia-Laboratorio Velletri

Fleurtai
Soreli
Sauvignon Kretos
* Sauvignon Nepis
Sauvignon Rytos
Trebbiano Toscano



<http://catalogoviti.politicheagricole.it/result.php?codice=497>



<http://catalogoviti.politicheagricole.it/result.php?codice=840>

Cabernet Eidos
Cabernet Volos
Julius
Merlot Kanthus
Merlot Khorus
Sangiovese

Vigneto
(diviso in due parcelle)



<https://www.google.com/maps/place/CREA+Viticoltura+Enologia+Laboratorio+di+Velletri+ROMA/@41.6921533,12.7855535,153m/data=!3m1!1e3!1m5!3m4!1s0x132582b8ad5b7517:0xb7097788b39e507e18m2!3d41.6935043!4d12.7837622>

Curve di maturazione

Dati triennio 2019-2020-2021

* Dati biennio 2020-2021

Microvinificazioni

Dati biennio 2019-2020

* Dati vendemmia 2020

Solidi solubili
pH
Acidità totale

Mosto

Alcol
pH
Estratto non riduttore
Acidità totale
Acido tartarico
Acido L-malico
Polifenoli totali
Antociani totali
Flavonoidi totali
Analisi sensoriale

Microvinificazione uve a bacca bianca



<http://catalogoviti.politicheagricole.it/result.php?codice=497>

- Diraspo-pigiatura delle uve
- Pressatura a 3 bar
- Chiarifica statica a freddo (5°C, 24h, $K_2S_2O_5$ 10 g/hL)
- Inoculo *Saccharomyces cerevisiae* 30 g/hL
- Travaso ($K_2S_2O_5$ 3 g/hL)
- Stabilizzazione tartarica 5°C
- Imbottigliamento ($K_2S_2O_5$ 3 g/hL; filtrazione 0,5 µm)

Microvinificazione uve a bacca nera



<http://catalogoviti.politicheagricole.it/result.php?codice=840>

- Diraspo-pigiatura delle uve
- Aggiunta di $K_2S_2O_5$ 10 g/hL
- Inoculo *Saccharomyces cerevisiae* 30 g/hL
- Macerazione per 7 giorni; due follature al giorno
- Travaso ($K_2S_2O_5$ 3 g/hL)
- Imbottigliamento ($K_2S_2O_5$ 3 g/hL; filtrazione 1 µm)

Allegato 3.1



SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

VINI TRANQUILLI



Giuria	N°	Campione	N°	Categoria	N°	Osservazioni	
Vista	Limpidezza	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
	Aspetto al di là della limpidezza	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
Odorato	Franchezza	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Intensità positiva	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Qualità	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	
Gusto	Franchezza	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Intensità positiva	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Persistenza armoniosa	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	
	Qualità	<input type="checkbox"/> (22)	<input type="checkbox"/> (19)	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (10)	
Armonia - Giudizio globale		<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	
Totale		+	+	+	+	=	
Eliminato per grave difetto							0

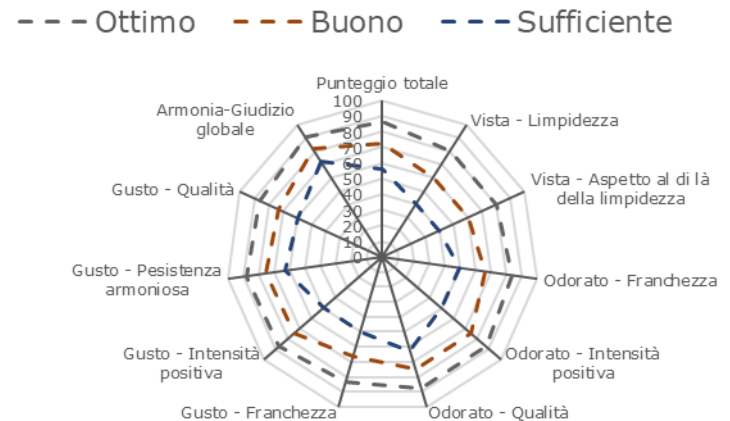
Firma del giurato

Firma del Presidente della giuria

© OIV 2009

15

- Assaggio anonimo del vino (in replica)
- Calcolo del punteggio medio (scartando i punteggi minimo e massimo)
- Normalizzazione dei dati a 100 per rappresentazione grafica

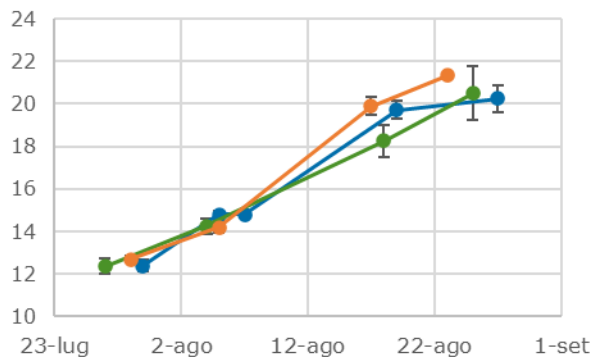


Curve di maturazione vitigni a bacca bianca:

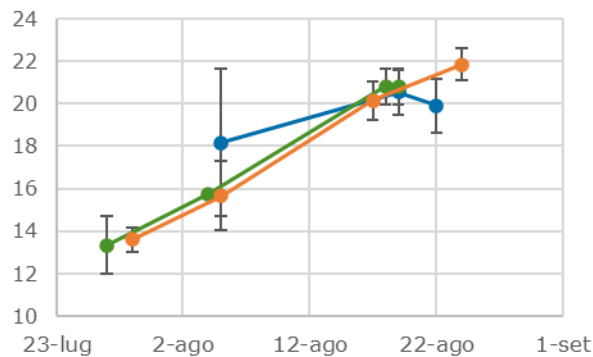
Solidi solubili (°Brix)

— 2019
— 2020
— 2021

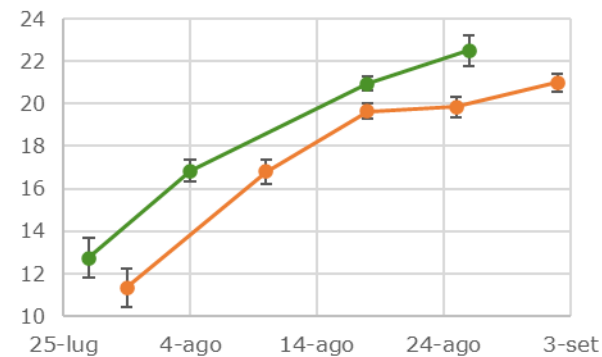
Fleurtaï



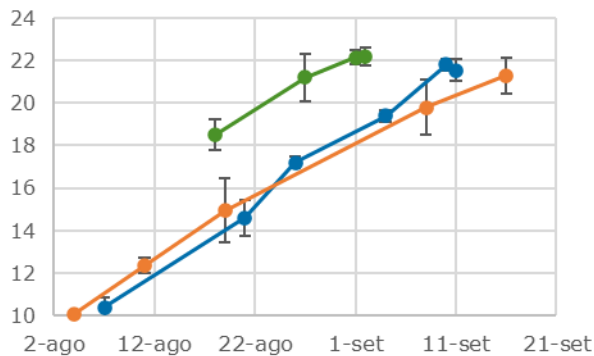
Sauvignon Kretos



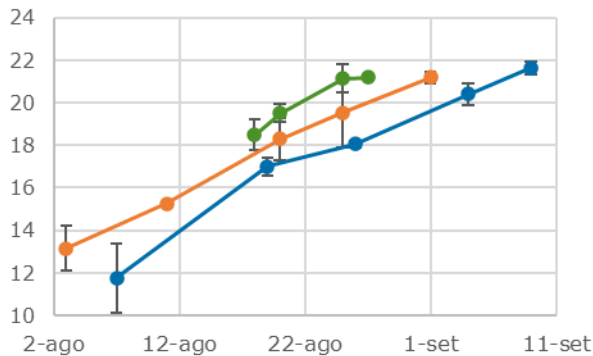
Sauvignon Nepis



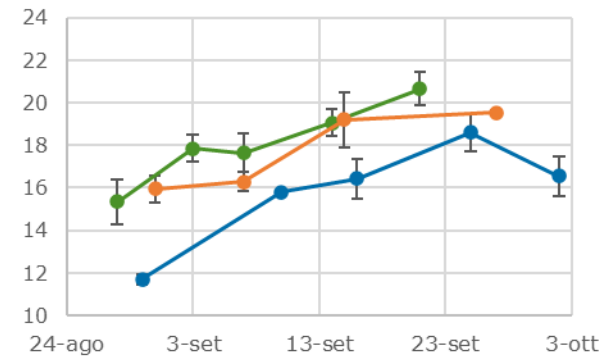
Sauvignon Rytos



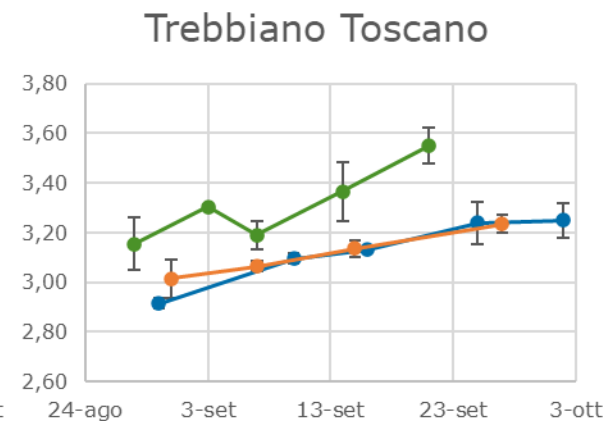
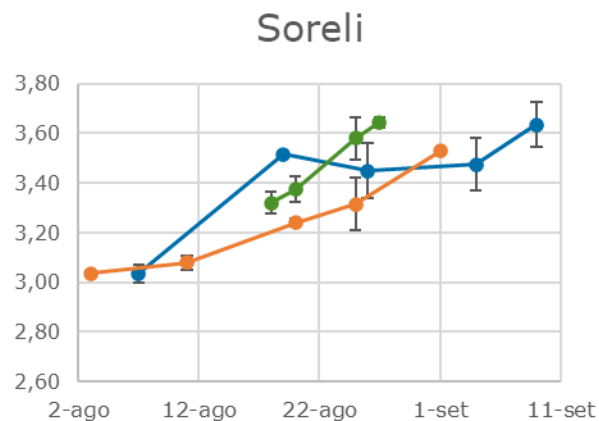
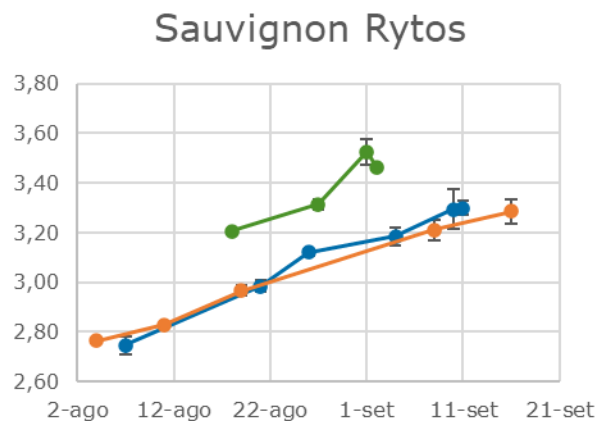
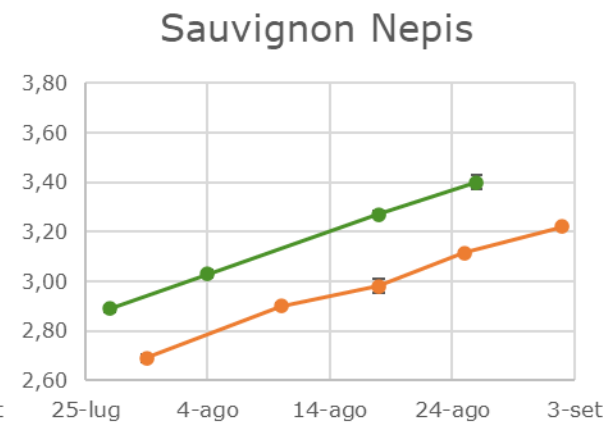
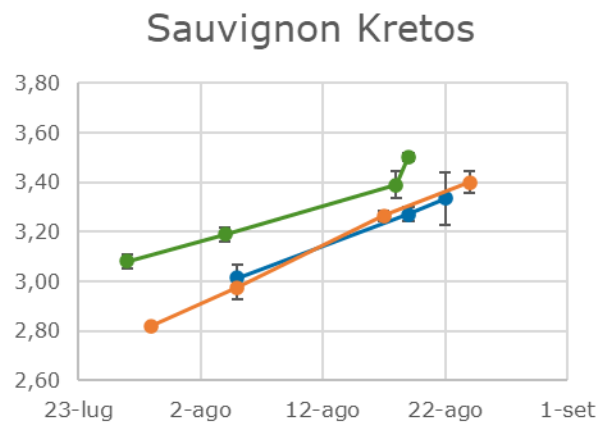
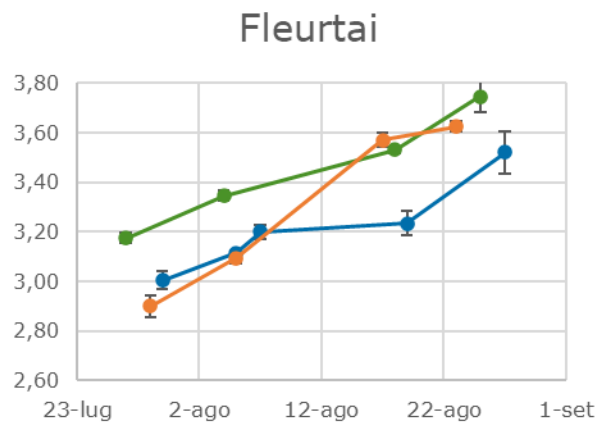
Soreli



Trebbiano Toscano



Curve di maturazione vitigni a bacca bianca: pH

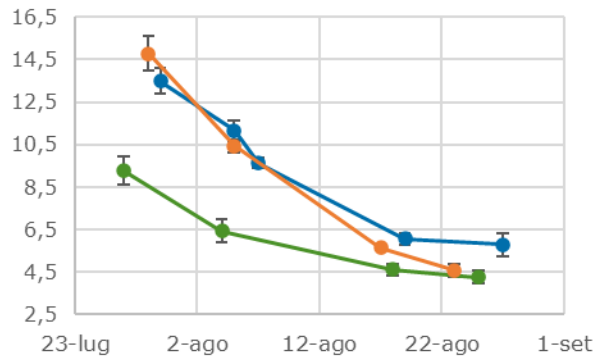


Curve di maturazione vitigni a bacca bianca:

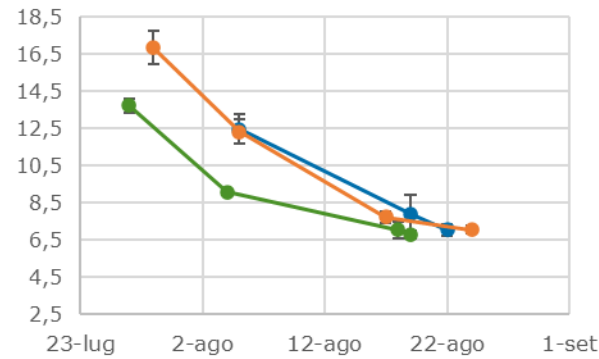
Acidità totale (g/L espressi in acido tartarico)

— 2019
— 2020
— 2021

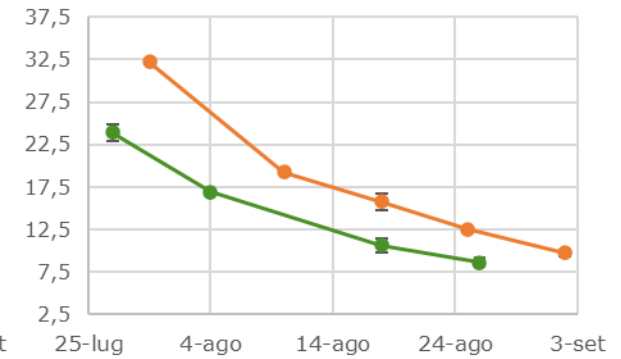
Fleurtaï



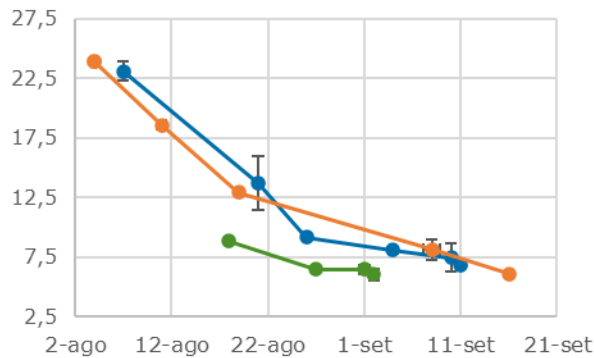
Sauvignon Kretos



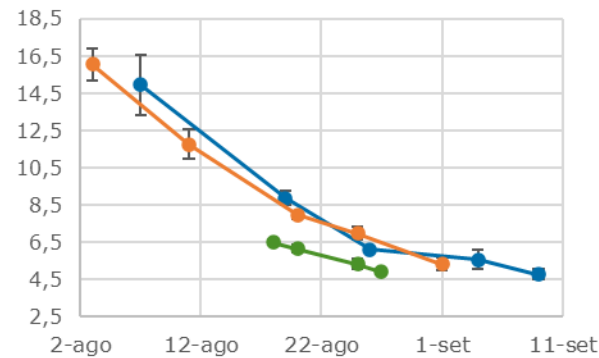
Sauvignon Nepis



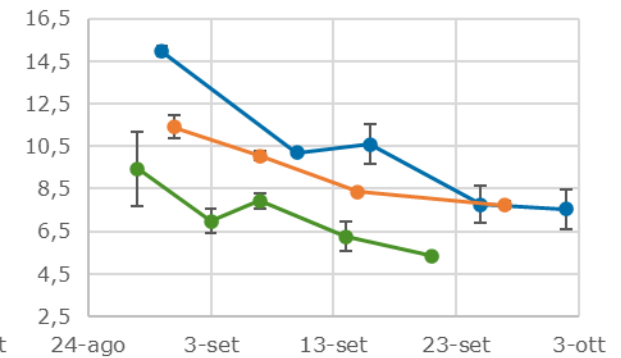
Sauvignon Rytos



Soreli

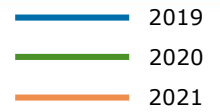


Trebbiano Toscano

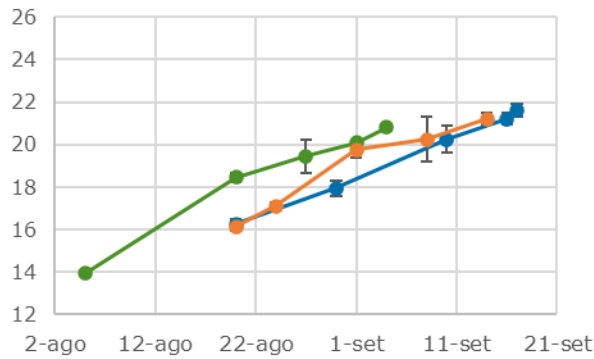


Curve di maturazione vitigni a bacca nera:

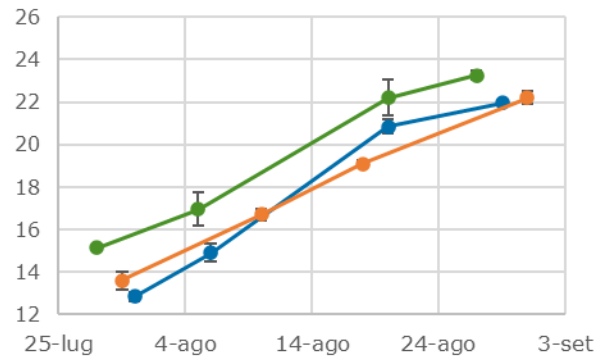
Solidi solubili (°Brix)



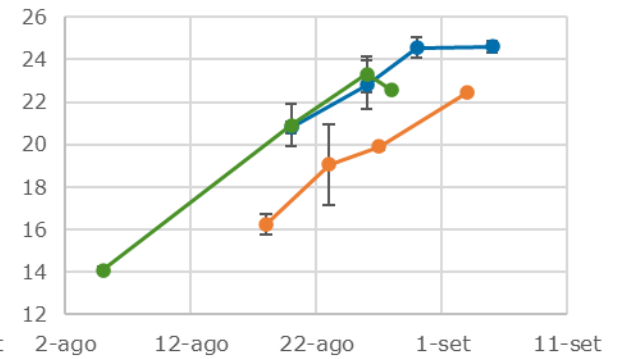
Cabernet Eidos



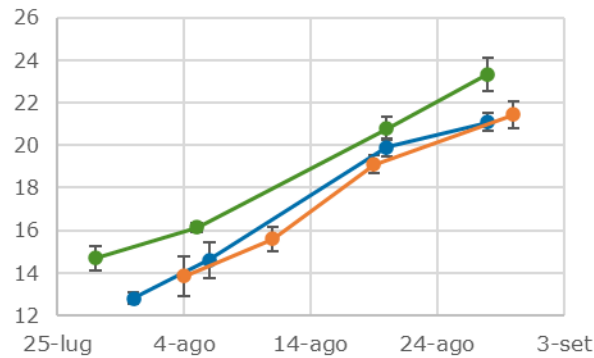
Cabernet Volos



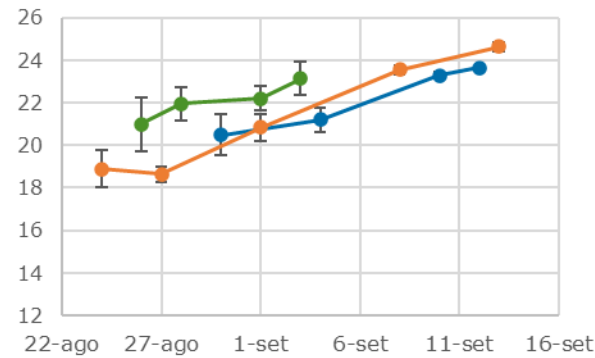
Julius



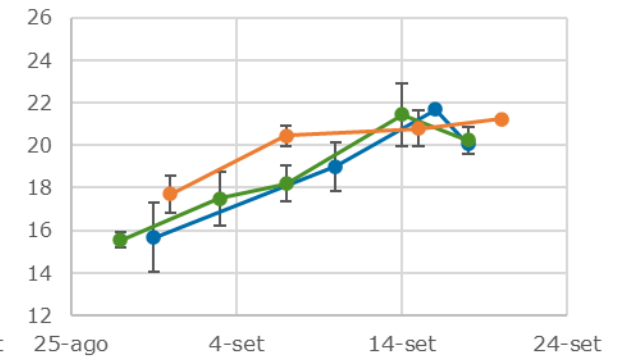
Merlot Kanthus



Merlot Khorus



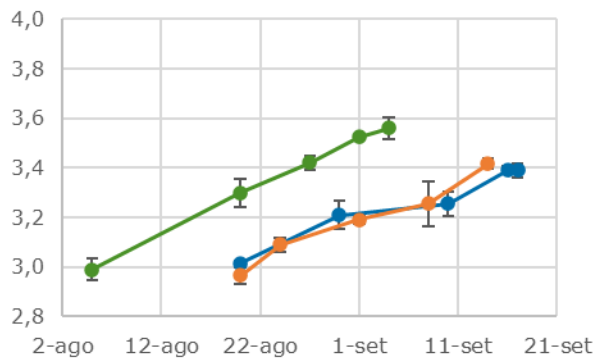
Sangiovese



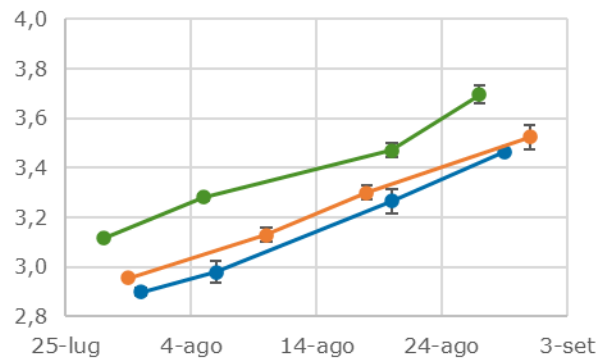
Curve di maturazione vitigni a bacca nera: pH



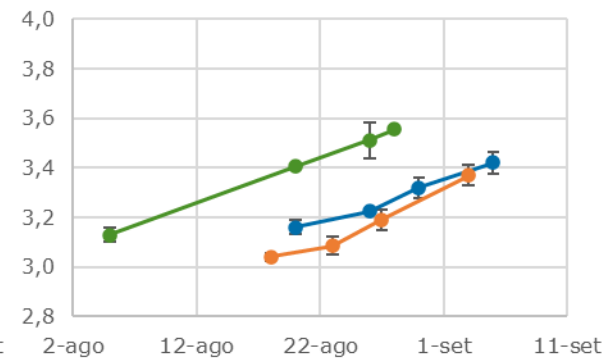
Cabernet Eidos



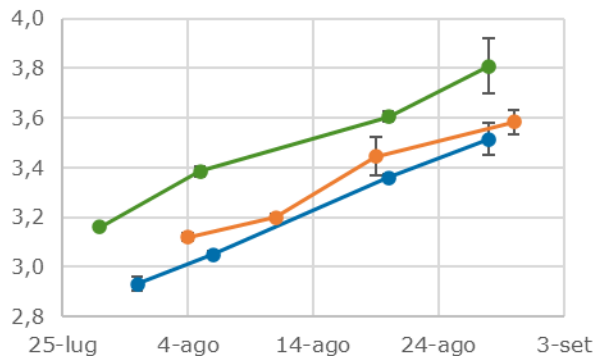
Cabernet Volos



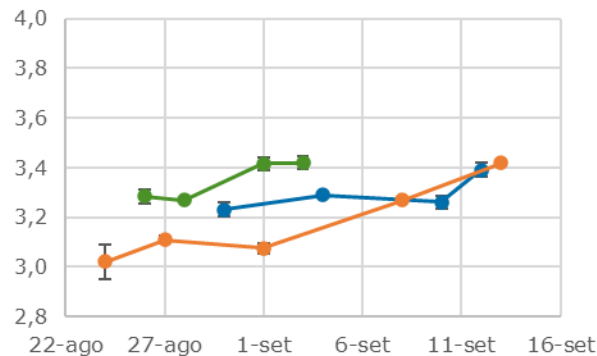
Julius



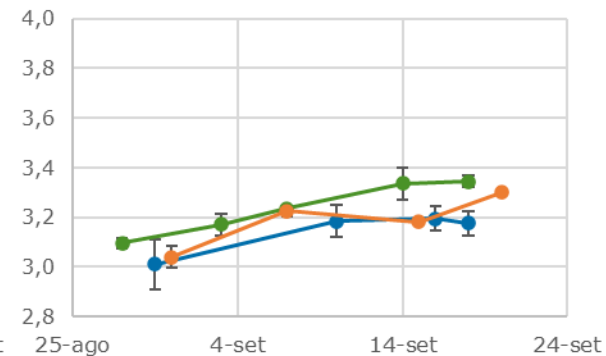
Merlot Kanthus



Merlot Khorus



Sangiovese

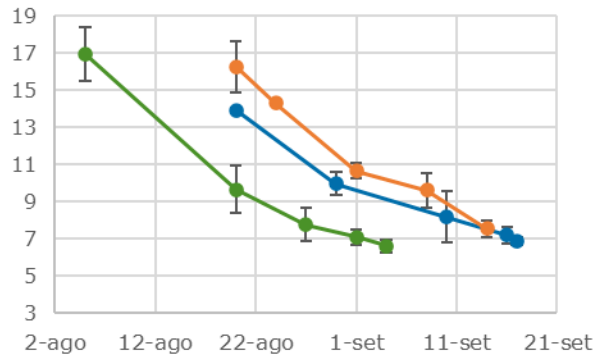


Curve di maturazione vitigni a bacca nera:

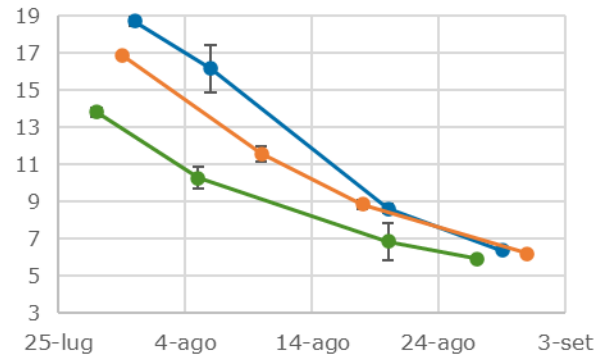
Acidità totale (g/L espressi in acido tartarico)

— 2019
— 2020
— 2021

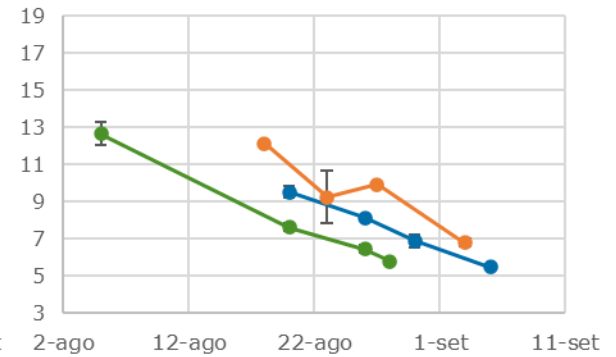
Cabernet Eidos



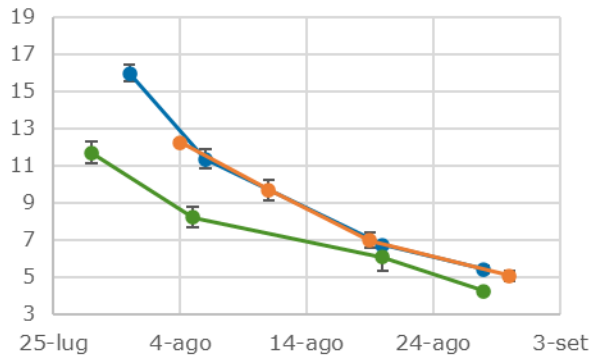
Cabernet Volos



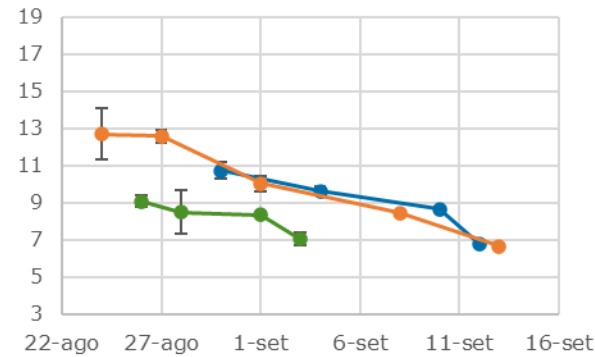
Julius



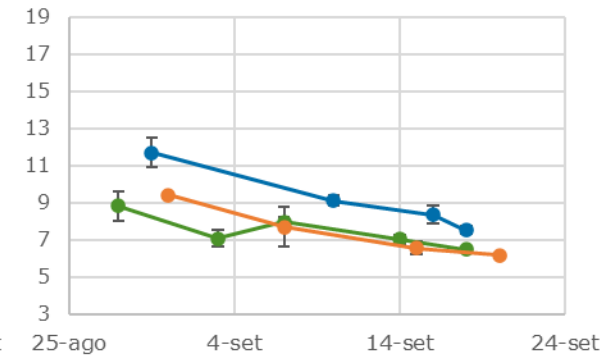
Merlot Kanthus



Merlot Khorus



Sangiovese



Analisi mosti vitigni a bacca bianca

Vitigno	Data di vendemmia	pH	Solidi solubili (°Brix)	Acidità totale [§] (g/L)
Fleurtaï	25-ago ± 2	3,63 ± 0,11	20,7 ± 0,8	4,88 ± 0,79
Sauvignon Kretos	22-ago ± 2	3,41 ± 0,09	20,9 ± 1,2	6,97 ± 0,23
Sauvignon Nepis	30-ago ± 3	3,31 ± 0,11	21,8 ± 1,0	9,22 ± 0,74
Sauvignon Rytos	10-set ± 6	3,35 ± 0,09	21,7 ± 0,6	6,30 ± 0,45
Soreli	2-set ± 5	3,60 ± 0,07	21,4 ± 0,3	5,00 ± 0,33
Trebbiano Toscano	27-set ± 4	3,35 ± 0,17	18,9 ± 1,9	6,88 ± 1,27

Valori medi e deviazione standard di 3 annualità x 2 repliche (2019-2020-2021)
Sauvignon Nepis 2 annualità x 2 repliche (2020-2021).
[§] acidità totale espressa come acido tartarico.

Analisi mosti vitigni a bacca nera

Vitigno	Data di vendemmia	pH	Solidi solubili (°Brix)	Acidità totale [§] (g/L)
Cabernet Eidos	12-set ± 6	3,46 ± 0,09	21,2 ± 0,4	7,02 ± 0,50
Cabernet Volos	29-ago ± 1	3,56 ± 0,11	22,5 ± 0,6	6,18 ± 0,22
Julius	2-set ± 3	3,45 ± 0,09	23,2 ± 1,1	6,03 ± 0,63
Merlot Kanthus	29-ago ± 1	3,64 ± 0,15	22,0 ± 1,2	4,90 ± 0,56
Merlot Khorus	9-set ± 4	3,41 ± 0,03	23,8 ± 0,8	6,83 ± 0,24
Sangiovese	19-set ± 1	3,27 ± 0,08	20,5 ± 0,6	6,73 ± 0,64

Valori medi e deviazione standard di 3 annualità x 2 repliche (2019-2020-2021)
[§] acidità totale espressa come acido tartarico.

Analisi vini vitigni a bacca bianca

Vitigno	Alcol % vol.	Estratto non riduttore g/L	pH	Acidità totale [§] g/L	Acido Tartarico g/L	Acido L-Malico g/L
Fleurtaï	12,62 ± 0,50	19,5 ± 1,9	3,78 ± 0,20	3,81 ± 0,10	0,93 ± 0,18	2,11 ± 0,38
Sauvignon Kretos	13,19 ± 0,62	21,1 ± 1,7	3,43 ± 0,11	5,20 ± 0,46	2,25 ± 0,34	1,87 ± 0,23
Sauvignon Nepis	13,82 ± 0,35	23,5 ± 1,8	3,37 ± 0,05	6,23 ± 0,11	1,03 ± 0,18	3,50 ± 0,03
Sauvignon Rytos	13,54 ± 0,49	19,2 ± 0,6	3,37 ± 0,07	5,01 ± 0,22	2,02 ± 0,16	1,39 ± 0,11
Soreli	13,33 ± 0,35	18,7 ± 1,0	3,72 ± 0,22	4,05 ± 0,55	0,81 ± 0,12	2,07 ± 0,32
Trebbiano Toscano	11,49 ± 1,84	16,2 ± 1,3	3,42 ± 0,09	4,66 ± 0,42	1,46 ± 0,53	2,28 ± 0,28

Valori medi e deviazione standard di 2 annualità x 2 repliche (2019-2020)

Sauvignon Nepis 1 annualità x 2 repliche (2020).

[§] acidità totale espressa come acido tartarico.

Analisi vini vitigni a bacca nera

Vitigno	Alcol % vol.	Estratto non riduttore g/L	pH	Acidità totale [§] g/L	Acido Tartarico g/L	Acido L-Malico g/L
Cabernet Eidos	12,18 ± 0,31	29,2 ± 2,7	4,04 ± 0,00	4,29 ± 0,40	1,45 ± 0,53	3,12 ± 0,12
Cabernet Volos	12,91 ± 0,72	37,0 ± 2,0	4,04 ± 0,12	4,71 ± 0,97	2,73 ± 1,78	3,52 ± 0,66
Julius	13,84 ± 0,37	33,1 ± 0,5	4,14 ± 0,07	4,20 ± 0,35	1,34 ± 0,82	2,97 ± 0,61
Merlot Kanthus	13,47 ± 1,11	32,5 ± 1,7	4,10 ± 0,02	4,38 ± 0,43	1,14 ± 0,42	2,83 ± 0,26
Merlot Khorus	13,48 ± 0,09	32,4 ± 1,3	3,92 ± 0,08	4,65 ± 0,47	1,72 ± 0,62	3,06 ± 0,32
Sangiovese	12,31 ± 0,45	26,5 ± 0,9	3,52 ± 0,07	5,62 ± 0,06	1,96 ± 0,13	2,52 ± 0,37

Valori medi e deviazione standard di 2 annualità x 2 repliche (2019-2020)
[§] acidità totale espressa come acido tartarico.

Analisi vini vitigni a bacca nera

Antociani diglucosidi?

Vitigno	Polifenoli totali mg/L	Antociani totali mg/L	Flavonoidi totali mg/L
Cabernet Eidos	2466 ± 572	403 ± 89	2439 ± 361
Cabernet Volos	4833 ± 972	671 ± 322	5766 ± 1123
Julius	3742 ± 475	697 ± 288	4200 ± 219
Merlot Kanthus	2748 ± 440	591 ± 139	2975 ± 349
Merlot Khorus	2750 ± 400	479 ± 334	2604 ± 233
Sangiovese	1996 ± 126	162 ± 87	1693 ± 124

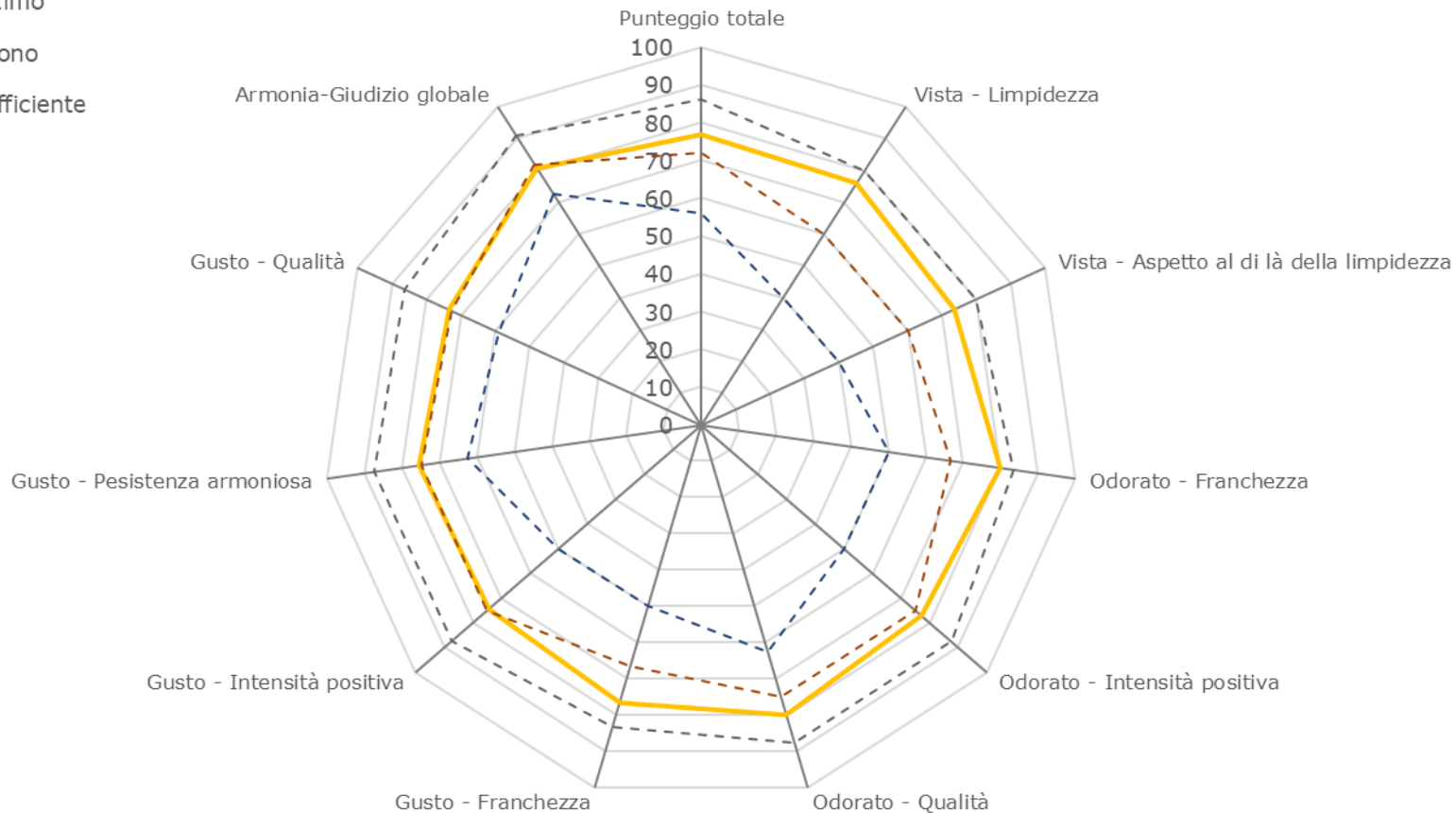
Valori medi e deviazione standard di 2 annualità x 2 repliche (2019-2020)
Polifenoli totali e Flavonoidi totali espressi come (+)-catechina.
Antociani totali espressi come malvidina 3-O-glucoside

— Fleurtaï

---- Ottimo

- - - - Buono

---- Sufficiente

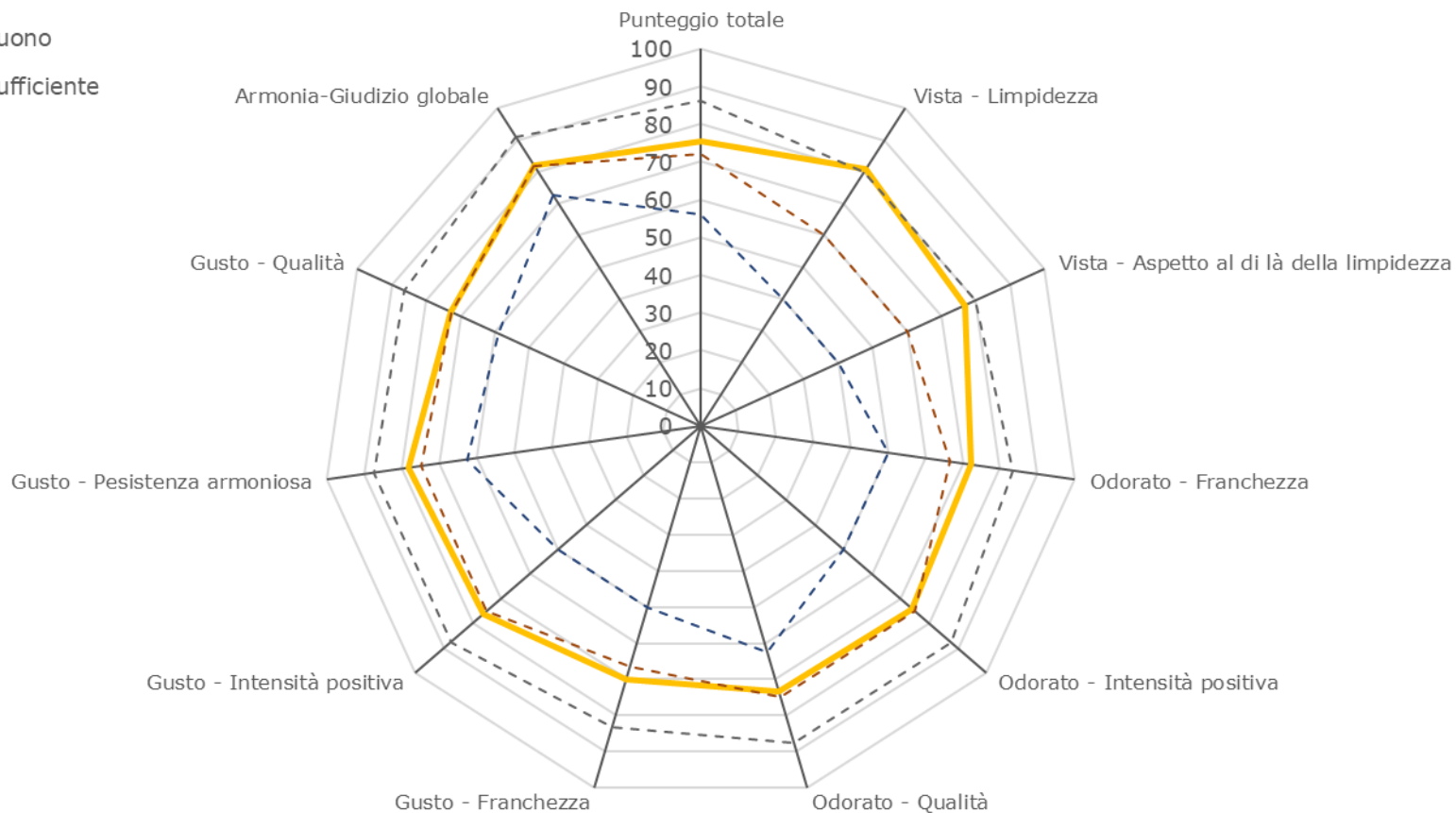


Sauvignon Kretos

----- Ottimo

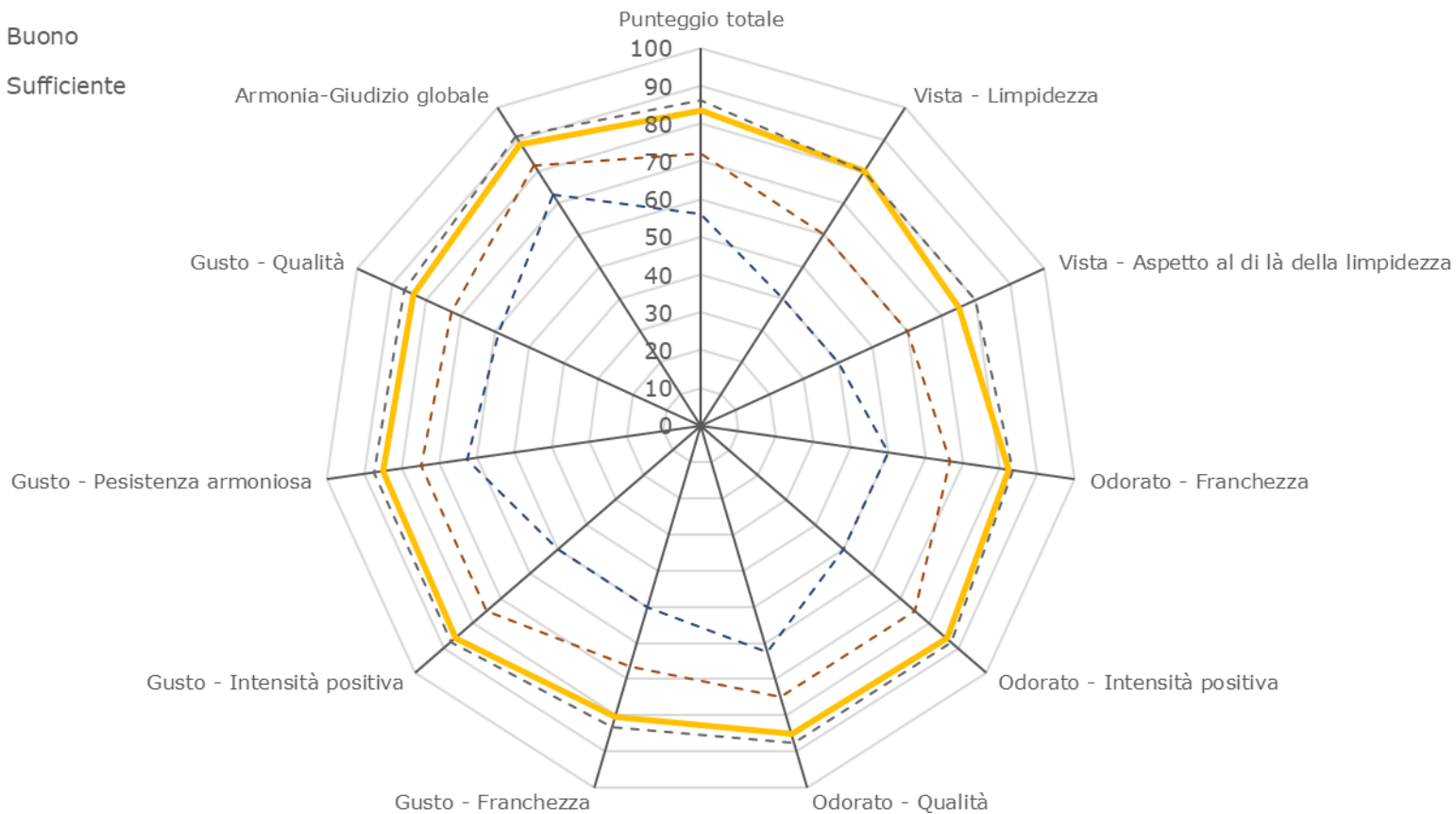
----- Buono

----- Sufficiente



Sauvignon Nepis

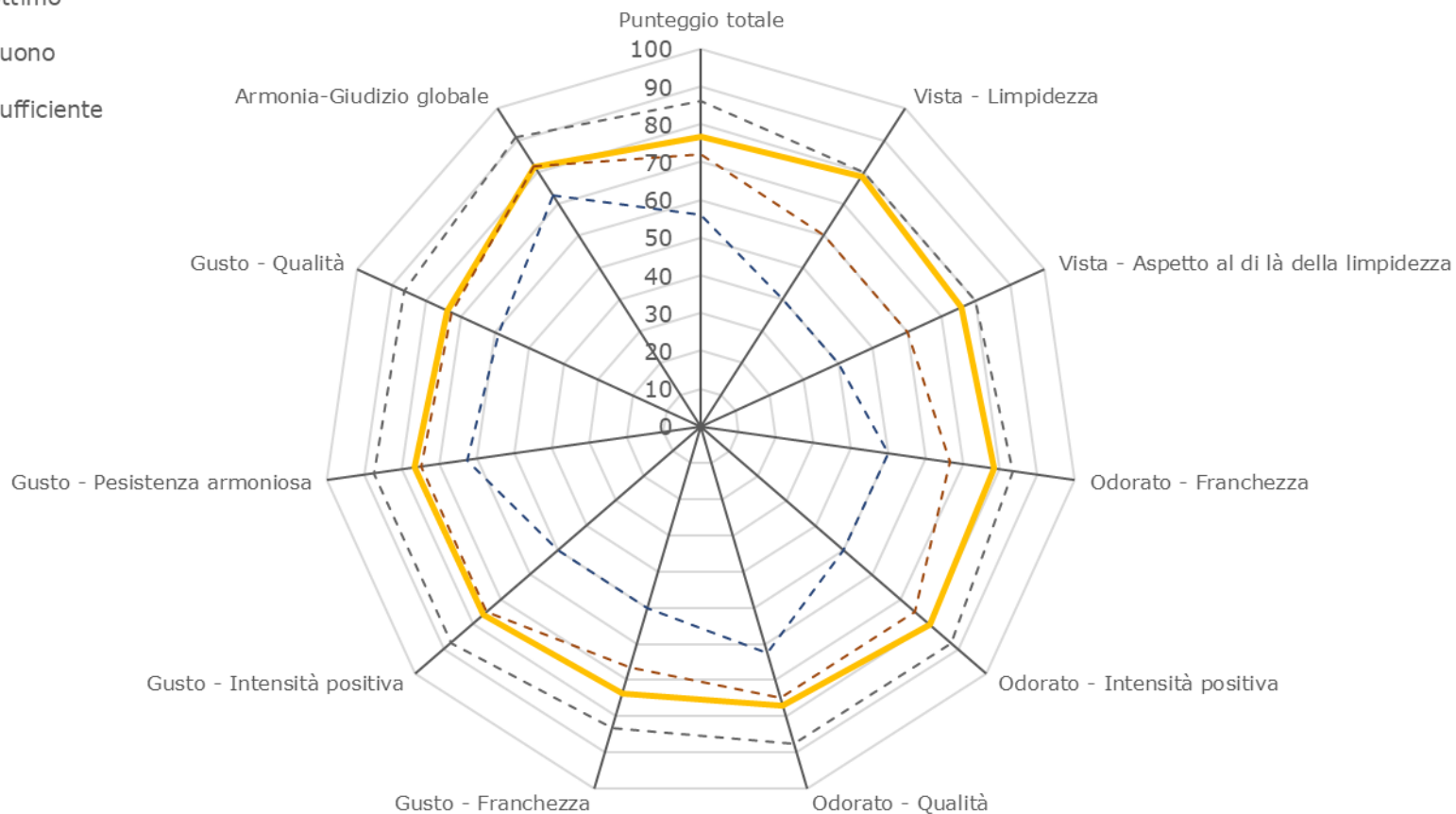
- Ottimo
- - - - Buono
- Sufficiente



Dati medi di 1 annualità (2020) rilevati con assaggio anonimo del vino con scheda OIV (Risoluzione ECO 332A/2009) e normalizzati a 100

Sauvignon Rytos

- Ottimo
- Buono
- Sufficiente

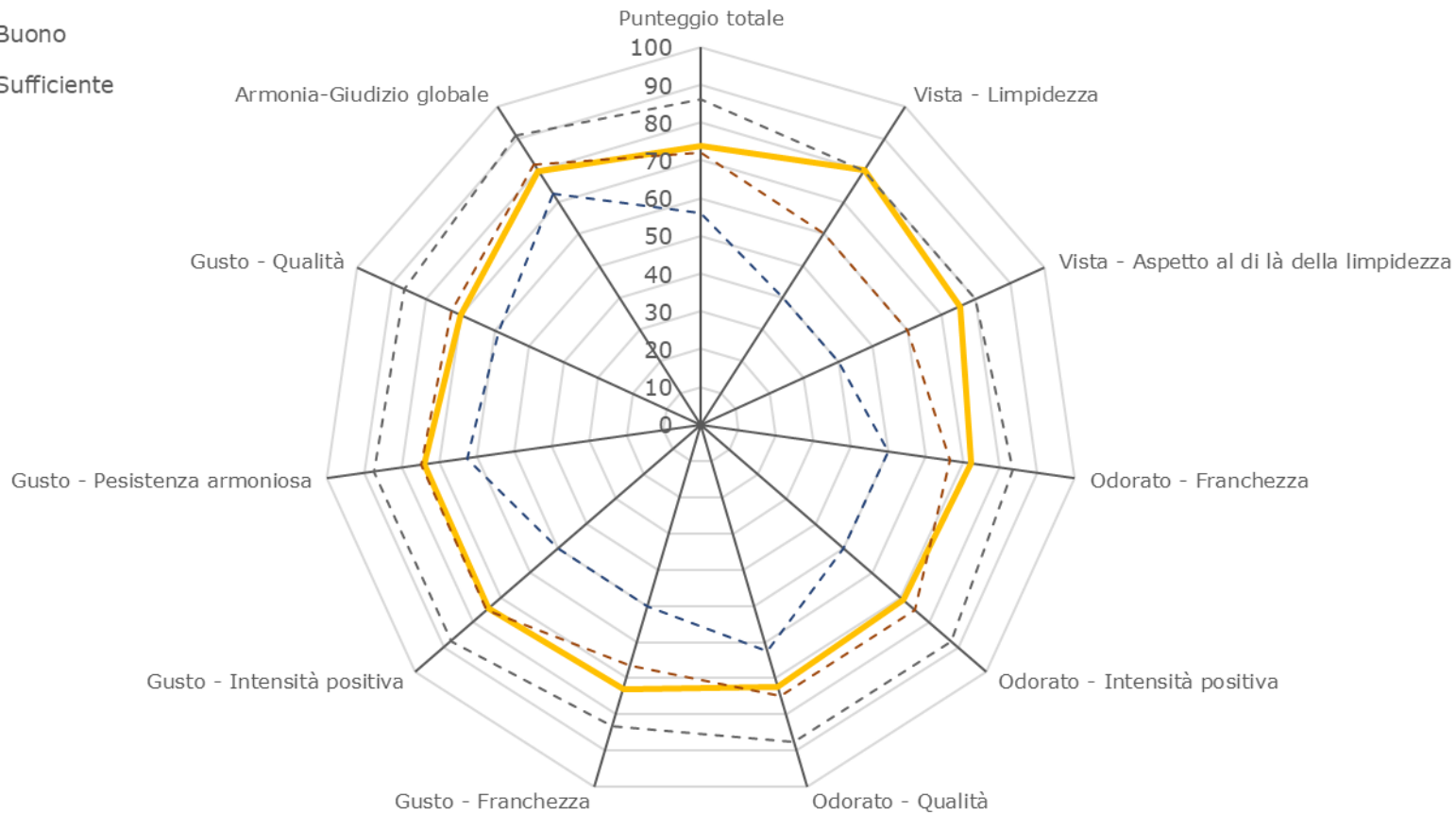


— Soreli

--- Ottimo

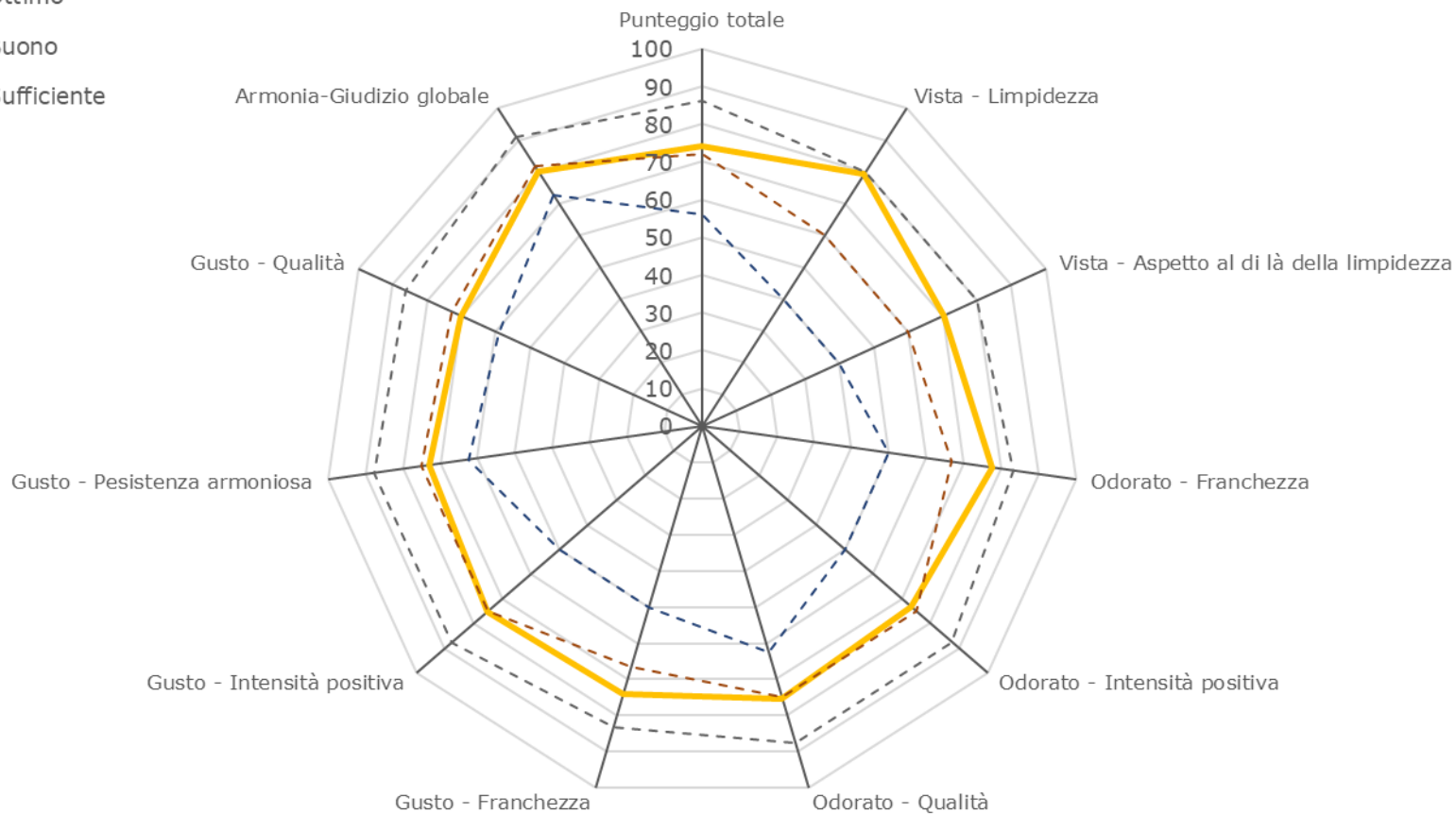
- - - Buono

--- Sufficiente



Trebbiano Toscano

- Ottimo
- Buono
- Sufficiente

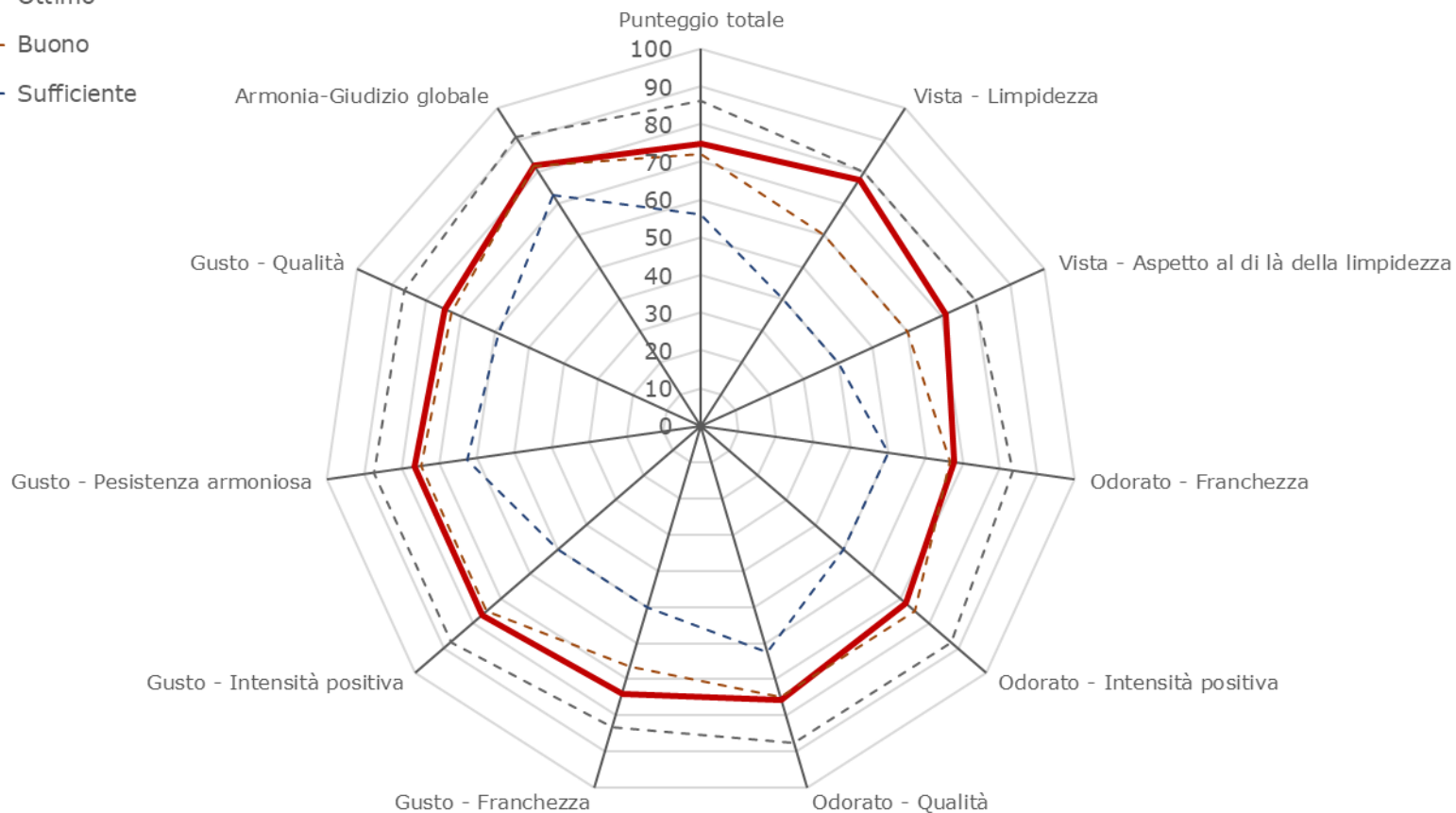


— Cabernet Eidos

---- Ottimo

- - - - Buono

---- Sufficiente

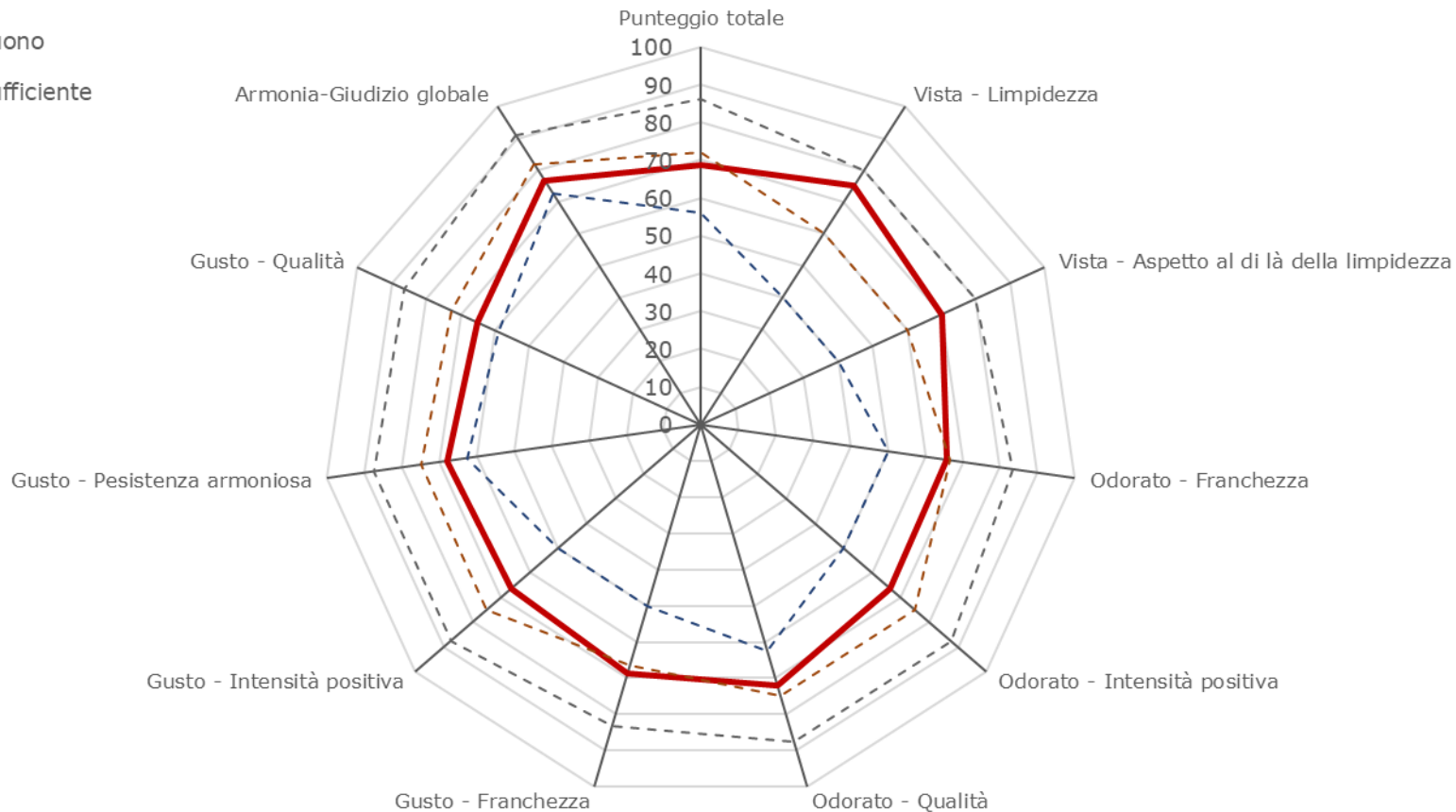


— Cabernet Volos

--- Ottimo

- - - Buono

--- Sufficiente

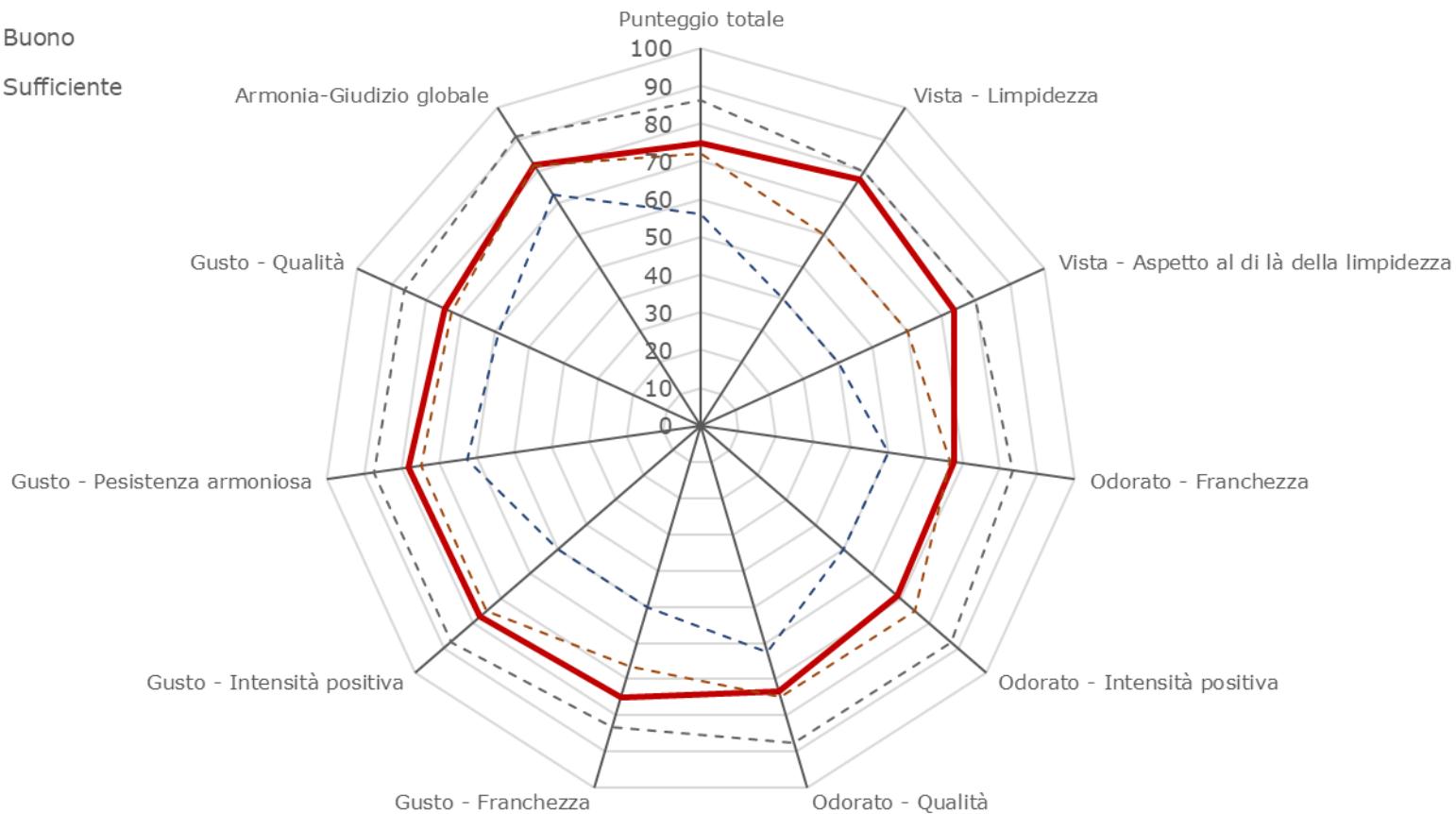


Julius

----- Ottimo

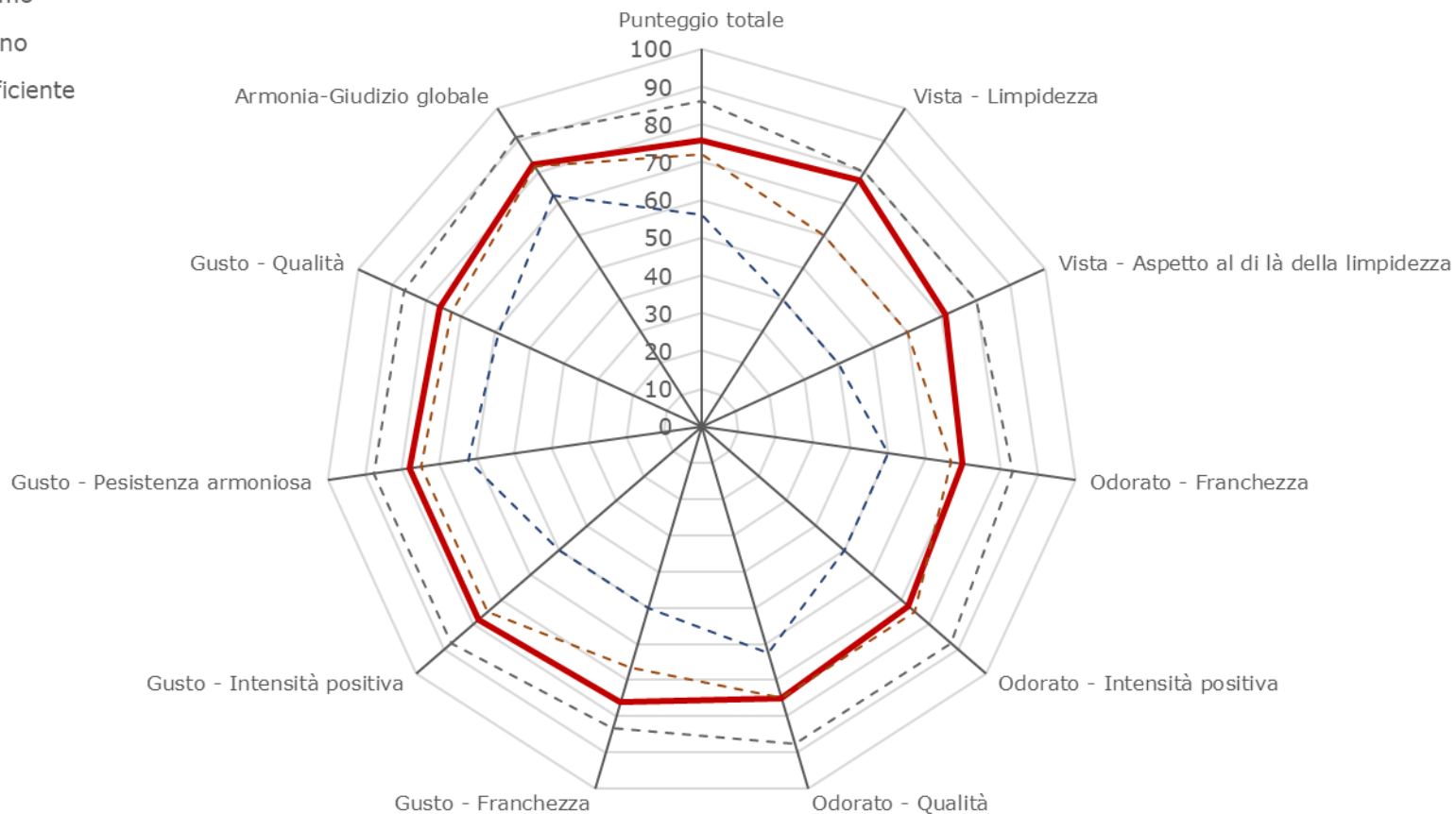
----- Buono

----- Sufficiente



— Merlot Kanthus

- Ottimo
- Buono
- - - Sufficiente

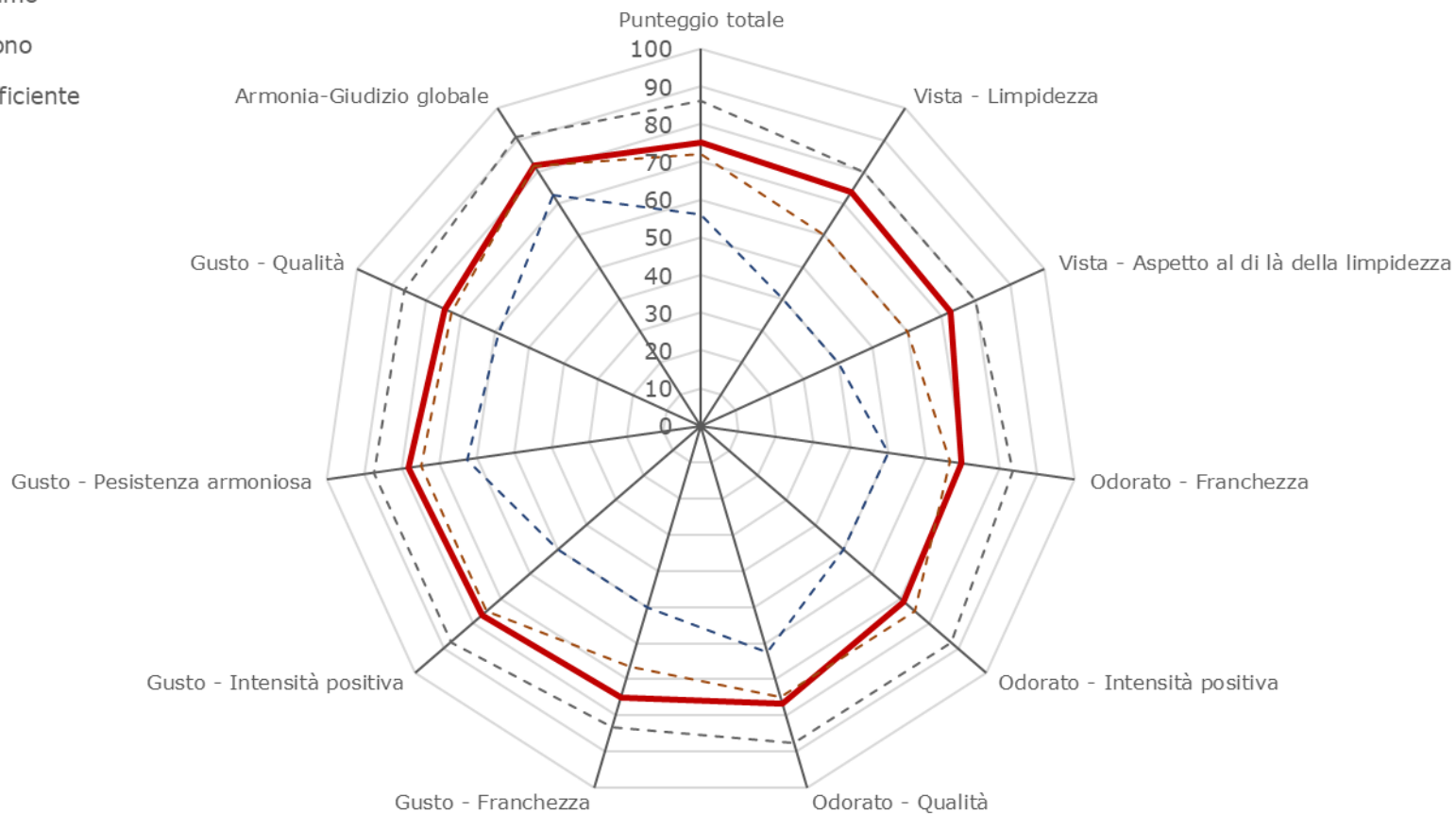


Merlot Khorus

----- Ottimo

----- Buono

----- Sufficiente

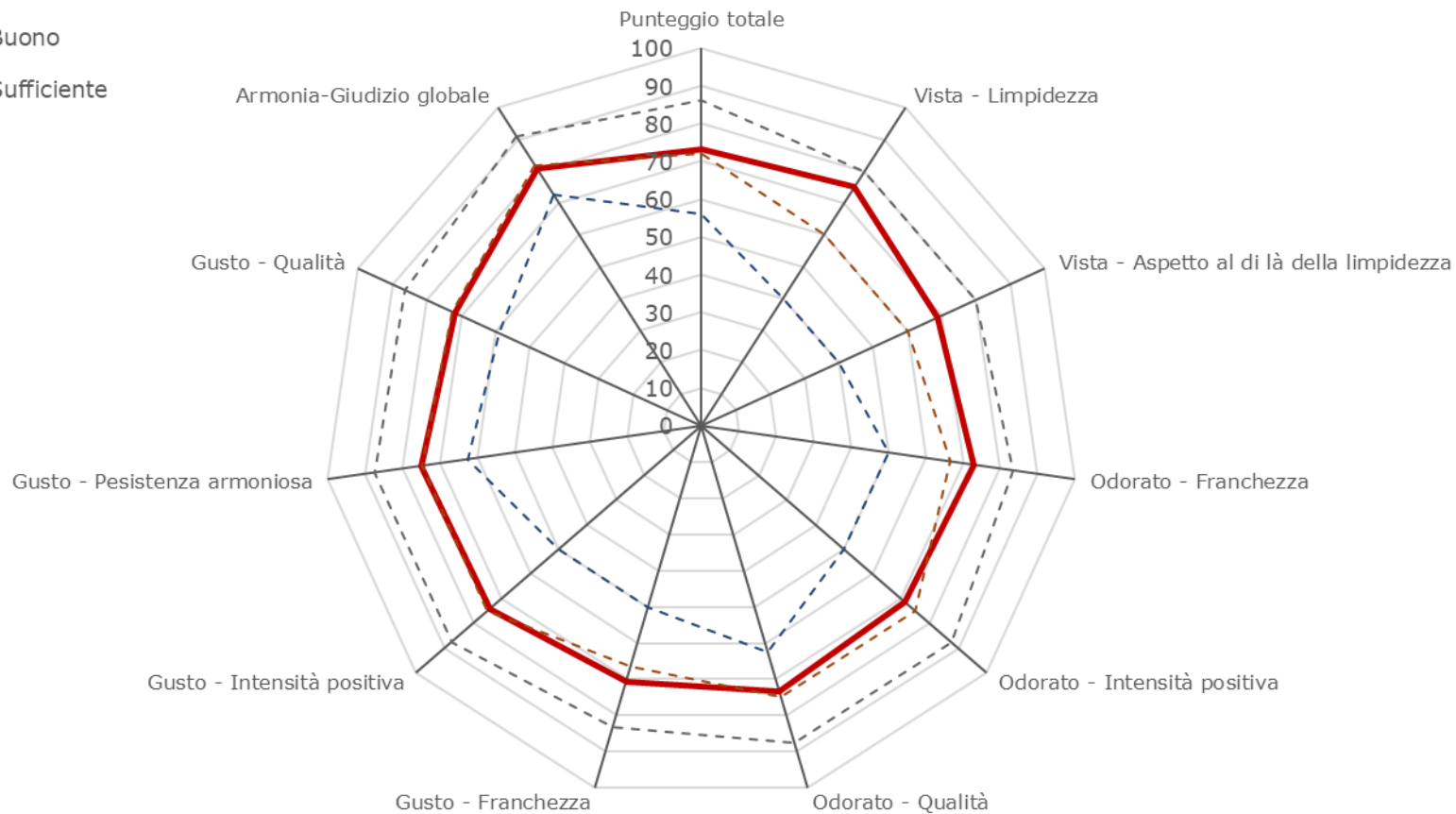


— Sangiovese

---- Ottimo

--- Buono

---- Sufficiente



- Buoni i parametri analitici dei mosti e dei vini
- Vini rossi con buona dotazione di polifenoli totali, flavonoidi totali e antociani totali (antociani diglucosidi ?)
- All'analisi sensoriale tutti i vini hanno ottenuto un punteggio totale buono

Cabernet Volos "buono-"
Sauvignon Nepis "ottimo-"

Risultati da
confermare
con i dati di 3
annualità

Ringrazio per la collaborazione:

Daniele Cedroni (ARSIAL)

Giorgio Colatosti (ARSIAL)

Domenico Tiberi (CREA-VE)

Personale del CREA-VE che ha partecipato al panel di analisi sensoriale

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

stefano.favale@crea.gov.it