P33

EFFETTO DELLA LUNGA MACERAZIONE NELLA PREPARAZIONE DEL VINO AGLIANICO DI TAURASI

Romano R. *, Giordano A., Francesca N., Iuppariello R., Moschetti G., Spagna Musso S.
Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli Federico II
Via Università, 100-Portici (NA); Tel.: 0812539348; *rafroman@unina.it

L'Aglianico è uno dei vitigni di importanza strategica per il settore vitivinicolo in Campania. La sua diffusione, sia per superficie totale, sia per superficie destinata ai vini di qualità è ampia. Dall'Aglianico si ottengono vini prestigiosi come il Taurasi, vino rosso a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG). Lo scopo del lavoro è stato quello di caratterizzare, dal punto di vista chimico-fisico, due vinificazioni a lunga macerazione ottenute da un blend di uve Aglianico provenienti da vigneti della provincia di Avellino: Case d'Alto, Macchia dei Goti superiore, Macchia dei Goti inferiore, Isca e Coste-Olivola. Sono stati impiegati circa 20q di uve, per ciascuna sperimentazione. Fasi della vinificazione comprendevano: diraspa-pigiatura; addizione di MBSK 6 g/hl; inoculo di lievito autoctono in pasta NF66, avvio della fermentazione dopo 15-20h dall'ammostamento; addizione di attivanti e regolatori di fermentazione; conduzione della fermentazione a 26°C per 8 giorni in vasca di acciaio; rimontaggi n° 3 al giorno a partire dall'alzata del cappello (circa 15-20h dopo l'ammostamento); delastage n°1 al giorno a partire dal 4-5 giorno di fermentazione; fine fermentazione dopo circa 8 giorni dall'ammostamento; colmatura delle vasche e avvio della lunga macerazione (fino a 60 giorni); svinatura. Le analisi chimico-fisiche condotte a intervalli di tempo regolare di 10 giorni, sono state: pH, acidità totale, acidità volatile, polifenoli totali, catechine, densità ottica, grado alcolico e composizione fenolica via HPLC. Dopo 12 giorni le vinificazioni presentavano un quadro analitico simile: pH 3.5, acidità totale 8g/L, un'acidità volatile di circa 0.7g/L, catechine 200 ppm e un contenuto di polifenoli totali di circa 1000 ppm relativamente costante fino a fine macerazione. I polifenoli più rappresentativi sono stati l'acido gallico, il tirosolo, la quercetina. L'acido gallico aumentava nel tempo nelle due vinificazioni. Le concentrazioni di tirosolo, acido caffeico ed acido ellagico erano aumentate all'aumentare del tempo di macerazione. La catechina e l'acido vanillico, presenti solo in tracce nei primi giorni di fermentazione, aumentavano dopo 60 giorni di macerazione, mentre il contenuto di resveratrolo risultava paragonabile in tutti i casi analizzati.

Bibliografia:

[1] Gazzetta Ufficiale n°72 del 27/03/93 D.M. 11/03/93. Disciplinare di produzione della Denominazione di Orgine Controllata e Garantita "Taurasi".

[2] M. AZNAR, T. ARROYO, Journal of Chromatography 1165, 151–157 (2007)

[3] M.E.O. MAMEDE, M. PASTORE Food Chemistry 96, 586–590 (2006)

[4] M. A. RODRIGUEZ-DELAGADO, G. GONZALEZ-HERNANDEZ, J. GONZALEZ, J. P. PEREZ-TRUJILLO, Food Chemistry 78, 523–532 (2002)

[5] P. SATORA, P. SROKA, A. DUDA-CHODAK, T. TARKO, T. TUSZYNSKI, Food Chemistry 111, 513–519 (2008)