

P107

LA VINIFICAZIONE DELL'UVA CATALANESCA MEDIANTE L'IMPIEGO DI UN COMPOSTO SULPHITE-FREE

Romano R.*, Giordano A., Formicola P. F., Ferranti P., Granato T., 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

La "Catalanesca" è un vino bianco prodotto da uve a bacca dura provenienti dall'omonimo vitigno. Il pregio enologico dell' uva Catalanesca è stato riconosciuto nel 2006, con l'inclusione del vitigno nell'elenco delle uve da vino per la provincia di Napoli. L'individuazione di un prodotto o di una tecnica di sostituzione dell'anidride solforosa è una costante preoccupazione della ricerca enologica. L'obiettivo di questo lavoro è stato quello di valutare l'effetto di un composto sulphite-free durante la vinificazione dell'uva Catalanesca, proveniente dall' area vesuviana, al fine di ridurre o eliminare la presenza di anidride solforosa. Sono state preparate 4 vinificazioni: 1) mosto con l'aggiunta di SO₂ in concentrazione di 3g/hl, 2) mosto con l'aggiunta dell' additivo in concentrazione di 100mL/hl; 3) mosto con l'aggiunta dell' additivo e del 20% di SO₂; 4) mosto con additivo e il 50% di SO₂. Sono stati analizzati i parametri chimico-fisici di base nelle diverse fasi del processo di vinificazione oltre alla composizione fenolica via HPLC e i composti organici volatili (COV) via GC/MS. Dalla fine della fermentazione (ottobre 2008), fino a nove mesi di conservazione, l'acidità volatile risultava pari a circa 0.4 g/L in tutti i casi analizzati. La componente fenolica ha evidenziato variazioni quali/quantitative nella vinificazione (1). In particolare l'acido caffeico era presente soltanto nelle vinificazioni (1) a fine fermentazione. Durante la conservazione si è riscontrata una prevalenza della quercetina, dell'acido gallico, dell'acido ferulico, della vanillina e del tirosolo in tutti i casi analizzati. L'analisi dei COV ha permesso di evidenziare la presenza di aldeidi (acetaldeide e nonanale) in prevalenza nella vinificazione (1), alcoli (2metil-propanolo) in prevalenza nella vinificazione (2) e (3), esteri in concentrazione maggiore nella vinificazione (2); mentre la presenza di oli essenziali (limonene) è stata evidenziata in tutti i casi analizzati. In conclusione possiamo dedurre, da questa prima fase sperimentale, che la vinificazione (3) sembra essere un buon compromesso per ridurre dell'80% la dose di anidride solforosa.

Bibliografia:

- [1] Coldiretti Napoli. (Luglio 2004) Area di produzione, inquadramento economico e particolarità dell'uva Catalanesca.
- [2] M. IBERN GOMEZ, C. LACUEVA., R.M. LAMUELA RAVENTOS, A.L. WATERHOUSE American Journal of Enology and Viticulture, 53, 3, 218-221 (2006)
- [3] L. TABLINO Vigne Vini 9, 48-62 (2005)
- [4] M. AZNAR, T. ARROYO Journal of Chromatography A, 1165, 151-157 (2007)