

P32

## CARATTERIZZAZIONE DEI COMPOSTI ORGANICI VOLATILI DEL VINO CATALANESCA

Romano R.\*, Giordano A., Formicola P. F., Blaiotta 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'uva "Catalanesca" è un vitigno esclusivamente campano coltivato sul versante nord occidentale del Vesuvio. Il vitigno è classificato dal 2006 tra le varietà di viti per uva da vino della provincia di Napoli. Il vino "Catalanesca" è un bianco dalle particolari caratteristiche sensoriali che negli ultimi tempi si sta affermando sul mercato nazionale. L'obiettivo della sperimentazione è stato quello di valutare la composizione dei composti organici volatili (COV) oltre i principali parametri chimico-fisici del vino ottenuto mediante microvinificazione "selvaggia" (A) e mediante fermentazione guidata da lieviti selezionati *Saccharomyces Cerevisiae*, inoculati all'interno del mosto previa solfitazione (B).

La determinazione dei COV è stata effettuata mediante analisi gascromatografica ad alta risoluzione con rivelatore spettrometro di massa. I risultati ottenuti non hanno evidenziato significative differenze nell'acidità totale (5.0 g/l) e volatile (0.6 g/l). La determinazione dei COV in entrambe le vinificazioni ha mostrato risultati soddisfacenti, sia sul mosto che sul vino in bottiglia. In particolare il mosto si presentava ricco in alcoli (etanolo) ed aldeidi come la 3-metilbenzaldeide che conferisce un sentore di mandorla amara. Dopo due settimane dall'ammostatura, il vino A risultava più ricco in alcoli rispetto al B, in particolare per la presenza del 3-metilbutanolo, pentanolo e feniletanolo che conferiscono sentori erbacei e floreali. A fine fermentazione la vinificazione B presentava una maggiore concentrazione di esteri, in particolar modo del butanoato di etile e feniletacetato responsabili del sentore di frutta matura. In entrambe le vinificazioni, al termine della fermentazione, è stato rilevato la presenza di  $\alpha$ -butirrolattone. Durante la fase di affinamento, per entrambi i vini, i travasi hanno comportato una diminuzione degli alcoli, un incremento del tenore in aldeidi quali l'esanale e un incremento degli esteri (presenti in maggiore quantità nel vino B). I chetoni hanno presentato un andamento crescente dalla fine della fermentazione e durante la conservazione. In particolare il dimetilesanone era presente soprattutto nel vino A. Alcuni composti originari dell'uva, quali linalolo e il terpineolo, sono stati identificati tra i composti probabilmente responsabili dell'aroma tipico varietale del vino Catalanesca.

### Bibliografia:

- [1] Coldiretti Napoli (Luglio 2004). Area di produzione, inquadramento economico e particolarità dell'uva Catalanesca.
- [2] P. WATKINS, C. WIJESUNDERA, *Talanta* 70, 595–601 (2006)
- [3] M. AZNAR, T. ARROYO, *Journal of Chromatography* 1165, 151–157 (2007)
- [4] M.E.O. MAMEDE, M. PASTORE, *Food Chemistry* 96, 586–590 (2006)
- [5] L. ROSILLO, M. R. SALINAS, J. GARIJO, L. ALONSO, *Journal of Chromatography A*, 847, 155–159 (1999)