



Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura

Accademia Italiana della Vite e del Vino
Tornata Accademica “Il Fiano nelle Puglie”
25 – 26 Settembre 2009

Indagine Chimico - Organolettica
di Alcuni Vini di Fiano Pugliesi

*Antonio Dalla Vedova, Annarita Panighel, Ferruccio Giorgessi, Antonio Calò,
Riccardo Flamini*

CRA, Centro di Ricerca per la Viticoltura – Laboratorio Chimico

Il Fiano di Avellino

Antico vitigno meridionale coltivato nella provincia di Avellino. Studi precedenti hanno evidenziato per il vino un aroma varietale tipico:

- con nota dominante spesso descritta di nocciola tostata,
 - importante carattere floreale probabilmente legato ad una significativa presenza di composti terpenici,
 - principali descrittori d'aroma del vino sono mela, banana, tiglio, rosa, menta, nocciola, mandorla e miele.
- (Moio et al., 2002).

Chimica degli Aromi del Vino Fiano di Avellino

Sono stati riportati (Moio et al., 2002) composti odorosi quali:

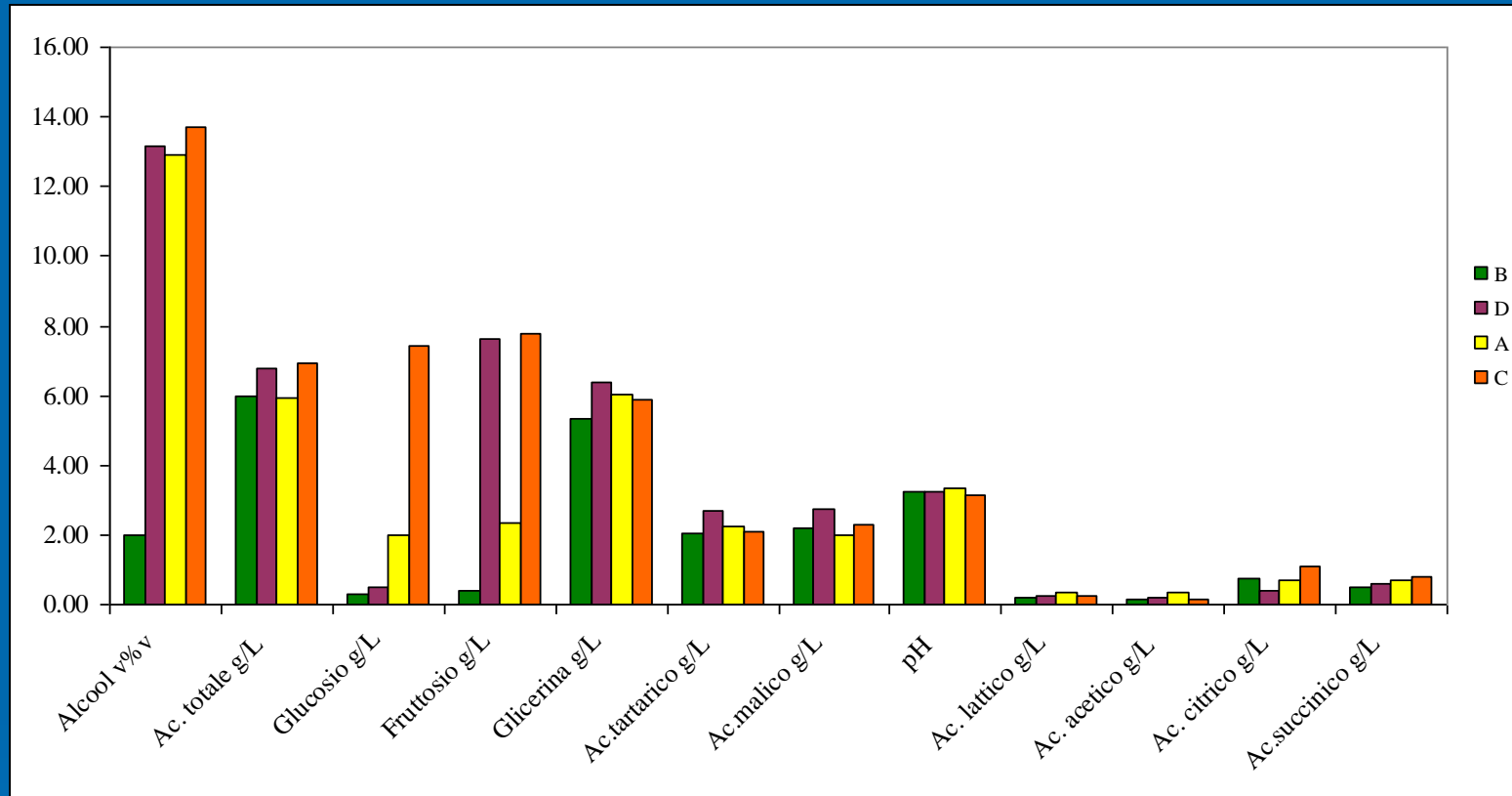
3- e 2-metil-1-butanolo (erbaceo e/o cimice schiacciata)
2-feniletanolo (rosa)
4-vinilguaiacolo (fumè e/o legno bruciato)
acido fenilacetico (miele)
butanoato di etile (kiwi maturo)
esanoato di etile (mela)
 β -damascenone (tè)
furaneolo (confettura di fragola)
diacetile (burro)
3-metilbutil acetato (banana),
1-butanolo (erba sfalciata)
acidi butanoico, 3-metil butanoico, esanoico, ottanoico (formaggio)
acetofenone (fiori d'acacia e/o miele)
4-etilfenolo (sudore di cavallo)
2-metil-etil butanoato (frutti rossi)
3-metiletil butanoato (ananas e/o albicocca)
ottanoato di etile (ananas)
linalolo (fiori d'arancio)
3-metiltio-1-propanolo (patate lesse)
cinnamato di etile (ciliegia)
fenilacetaldeide (fiori d'arancio).

I Campioni Studiati

- quattro vini Fiano prodotti in diverse zone della Puglia (campioni A, B, C, D),
- un vino Fiano di Avellino (preso come testimone, T).

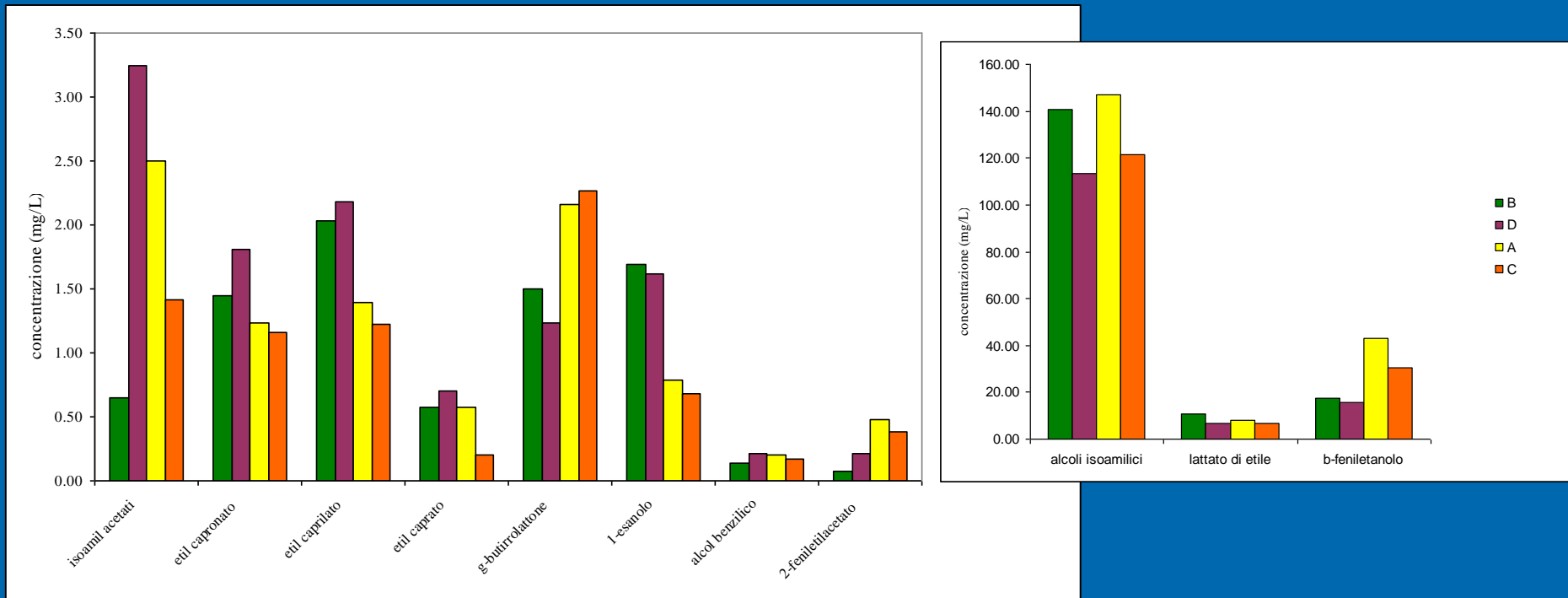
Esame organolettico commissione composta da un Panel di 11 degustatori.

I Parametri Tecnologici dei Vini Pugliesi



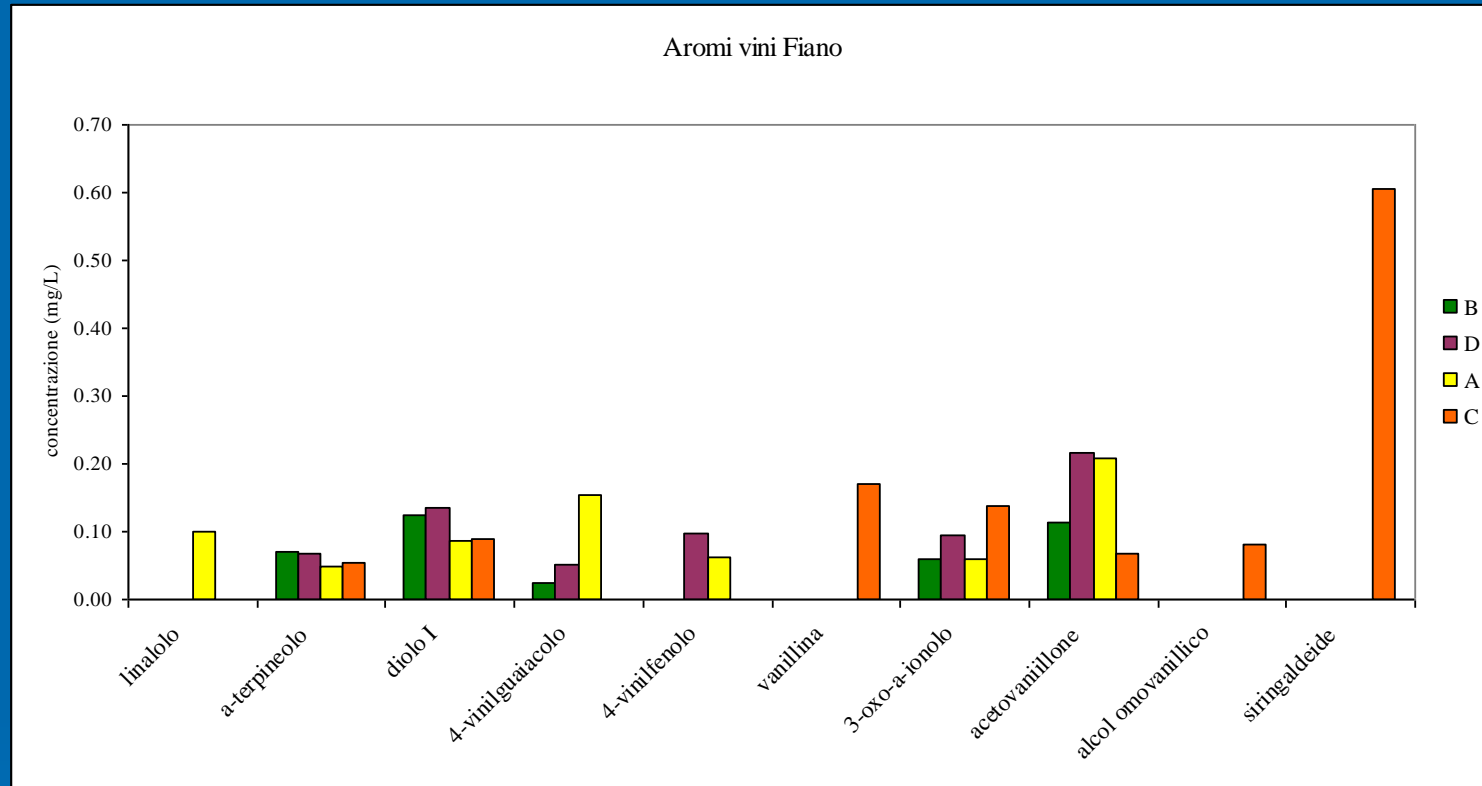
- Il grado alcolico nei campioni era compreso tra 12.9-13.7 %vol.,
- acidità totale compresa tra 6–7 g/L (ac. Tartarico),
- il campione B presentava scarsi zuccheri residui (secco),
- il campione C presentava ancora ca. 15 g/L di zuccheri,
- campione D: glucosio completamente fermentato, ancora 8 g/L di fruttosio.

Principali Composti Aromatici di Fermentazione



- Non si sono riscontrate marcate differenze tra i campioni,
- il campione D presentava maggiori livelli di esteri a note fruttate,
- il campione C minori livelli di tali esteri,
- Il campione A elevati contenuti di acetati isoamilici (banana) e β -fenilettilacetato,
- il campione B presentava i più elevati contenuti di lattato di etile.

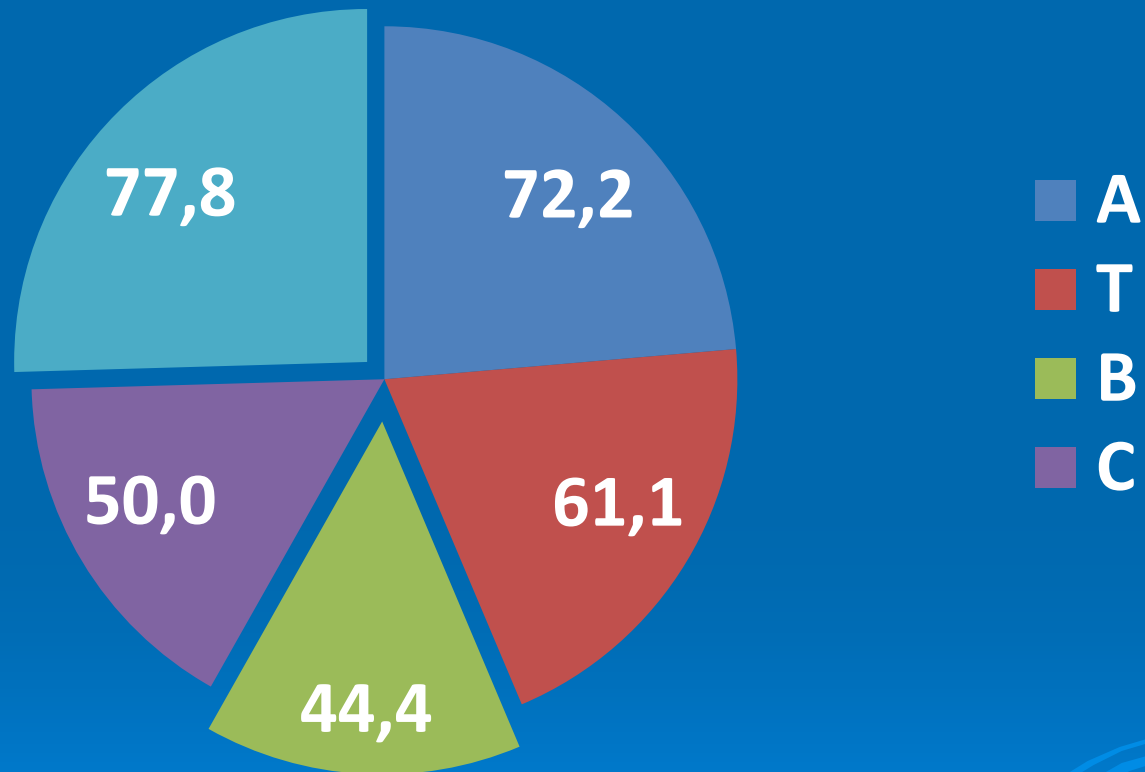
Principali Composti Aromatici Varietali



- Ricontrati composti aromatici varietali già riportati per il vino di Fiano,
- il campione A presentava maggiori livelli di terpenoli liberi (note floreali) e 4-vinilguaiacolo (speziato),
- i campioni A e D i maggiori livelli di acetovanillone (nota dolce),
- il campione C aveva maggiori contenuti di fenoli riconducibili al legno (vanillina, alcol amovanillico, siringaldeide).

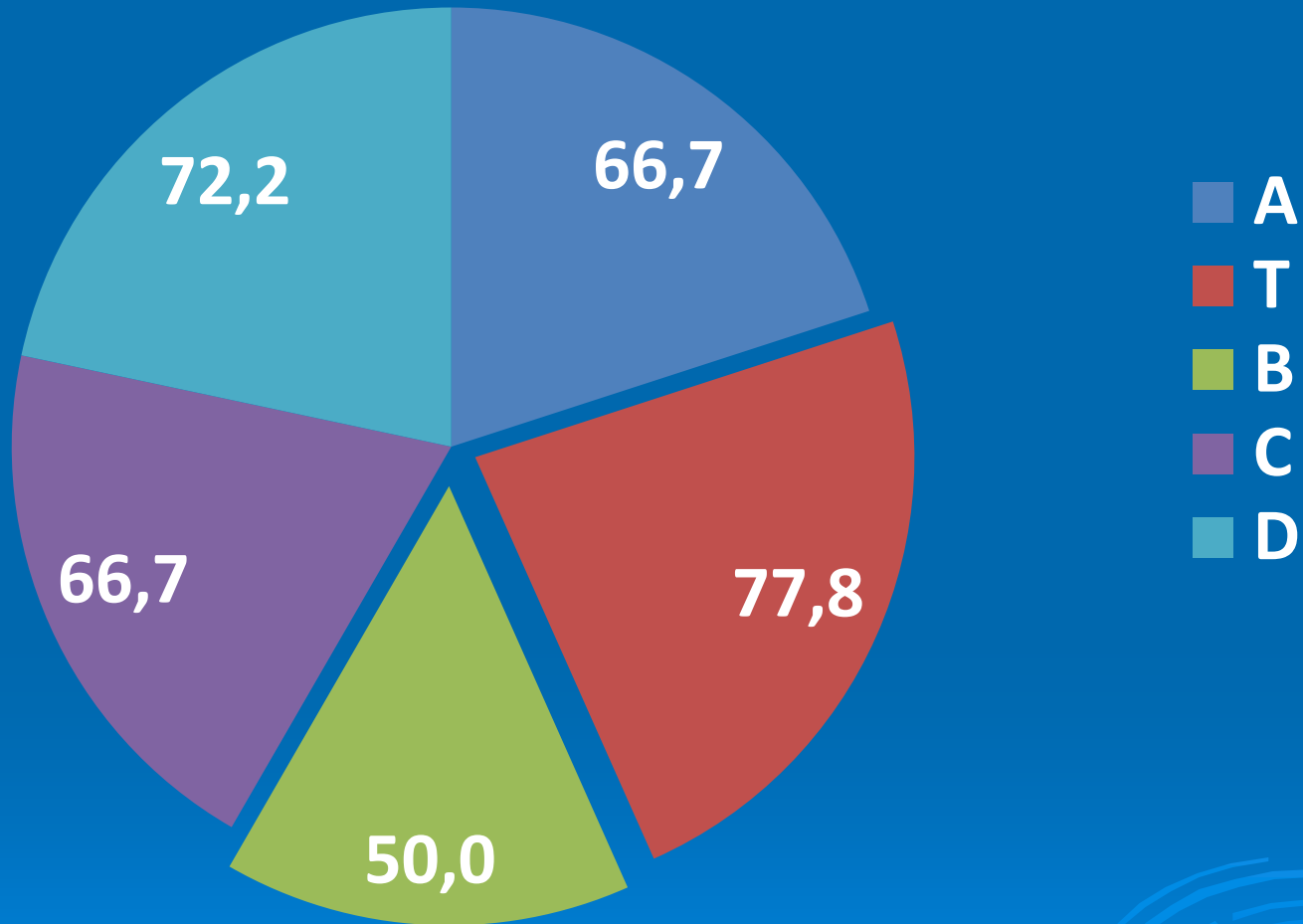
L'Esame Organolettico

ARMONIA



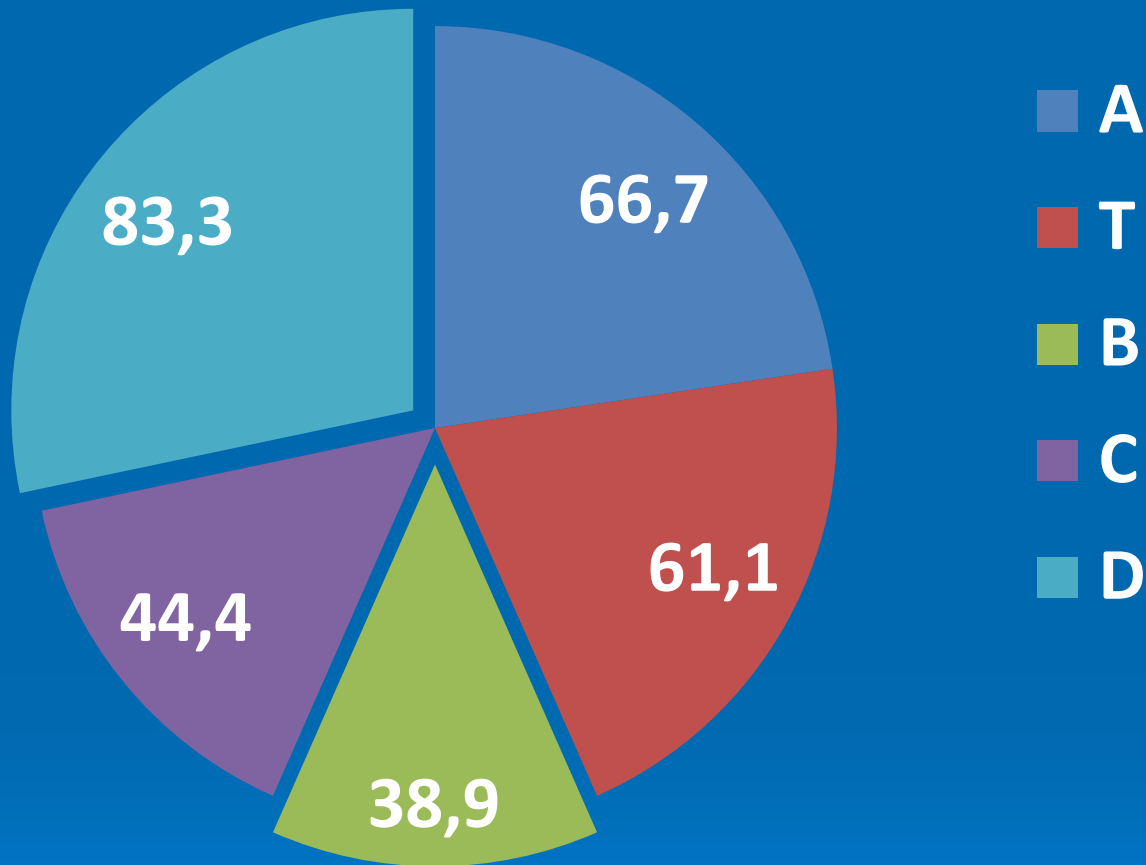
- I campioni A e D sono risultati più armonici del testimone (T).

RICCHEZZA



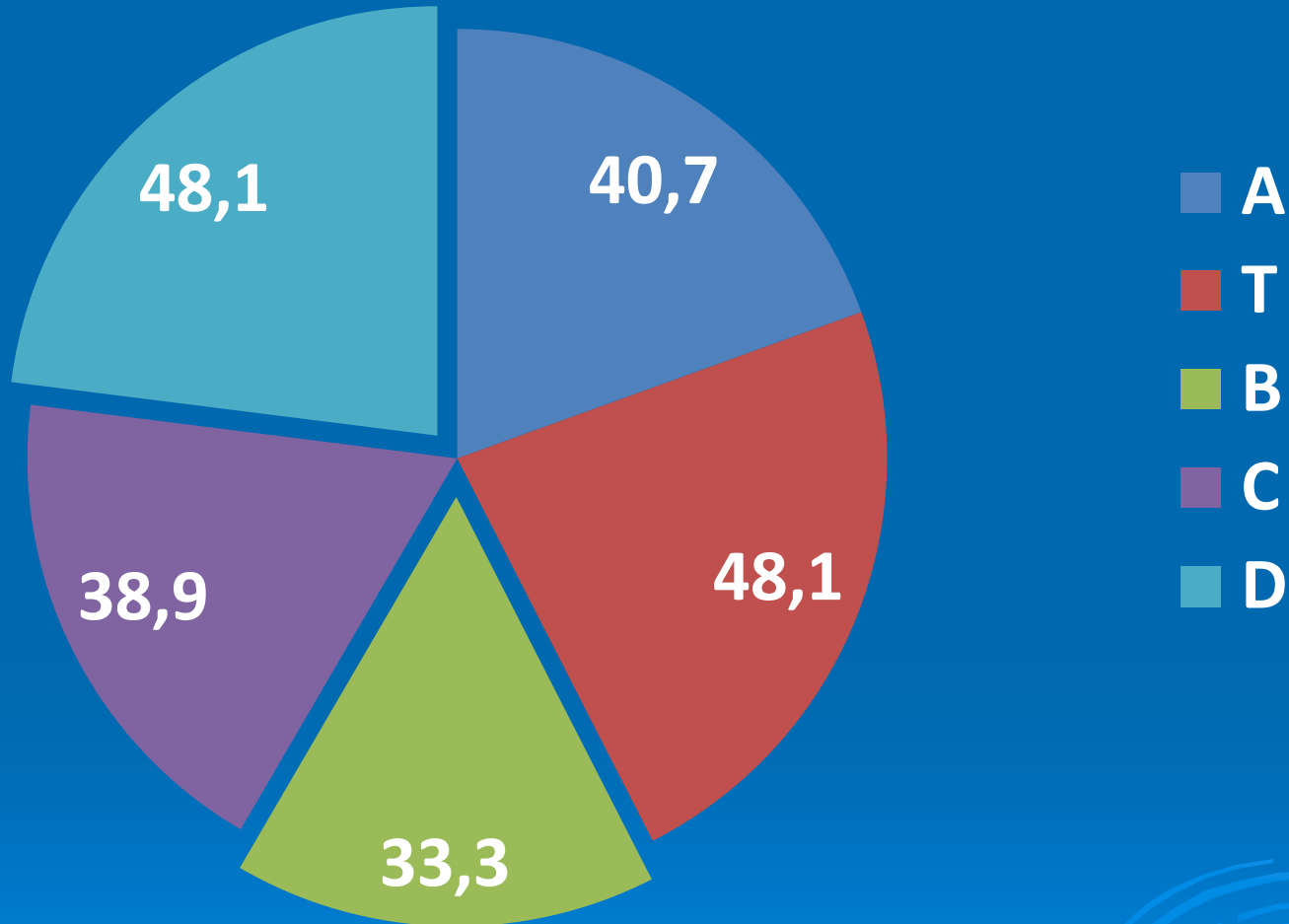
- Il campione D ha rivelato ricchezza comparabile a quella riscontrata per T.

ELEGANZA

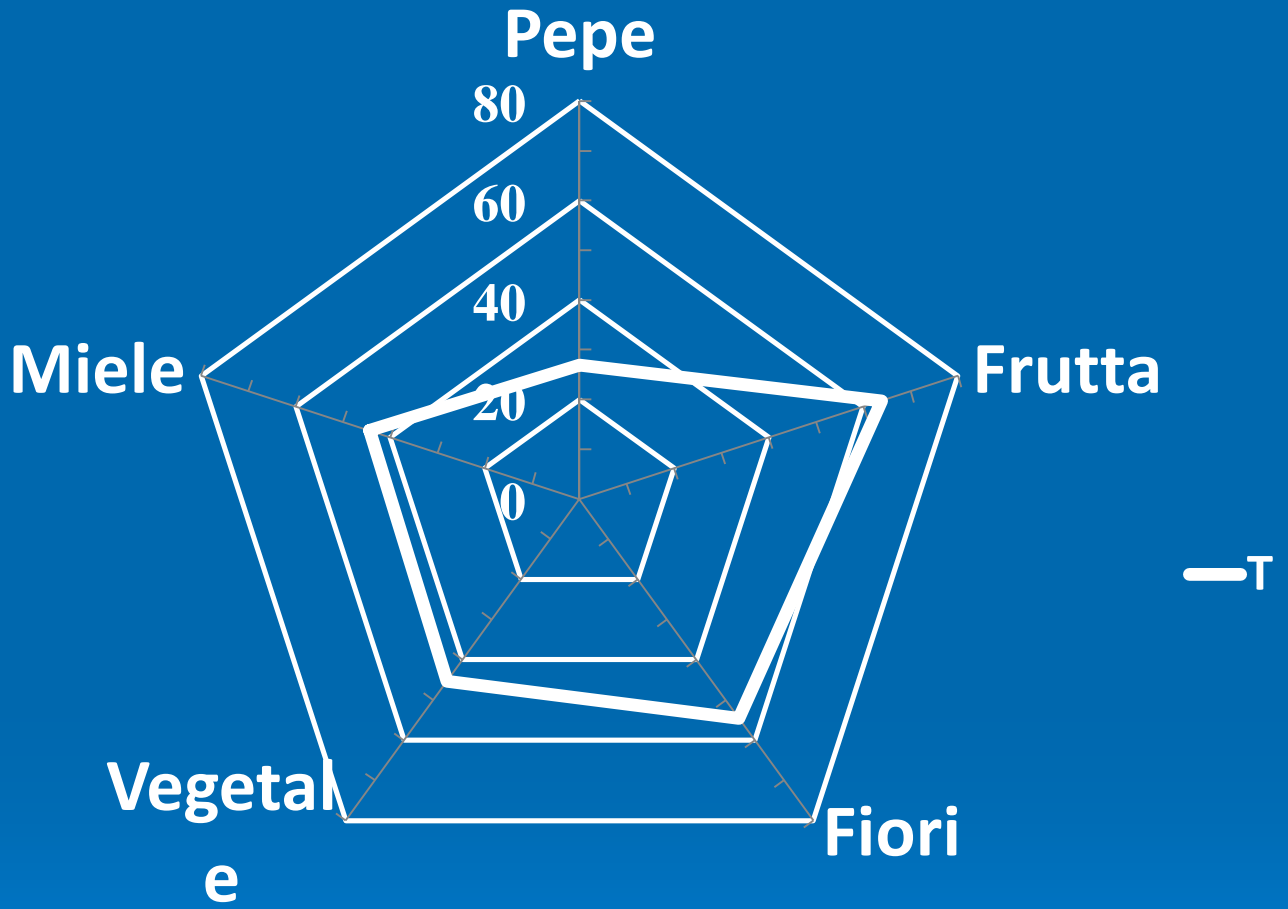


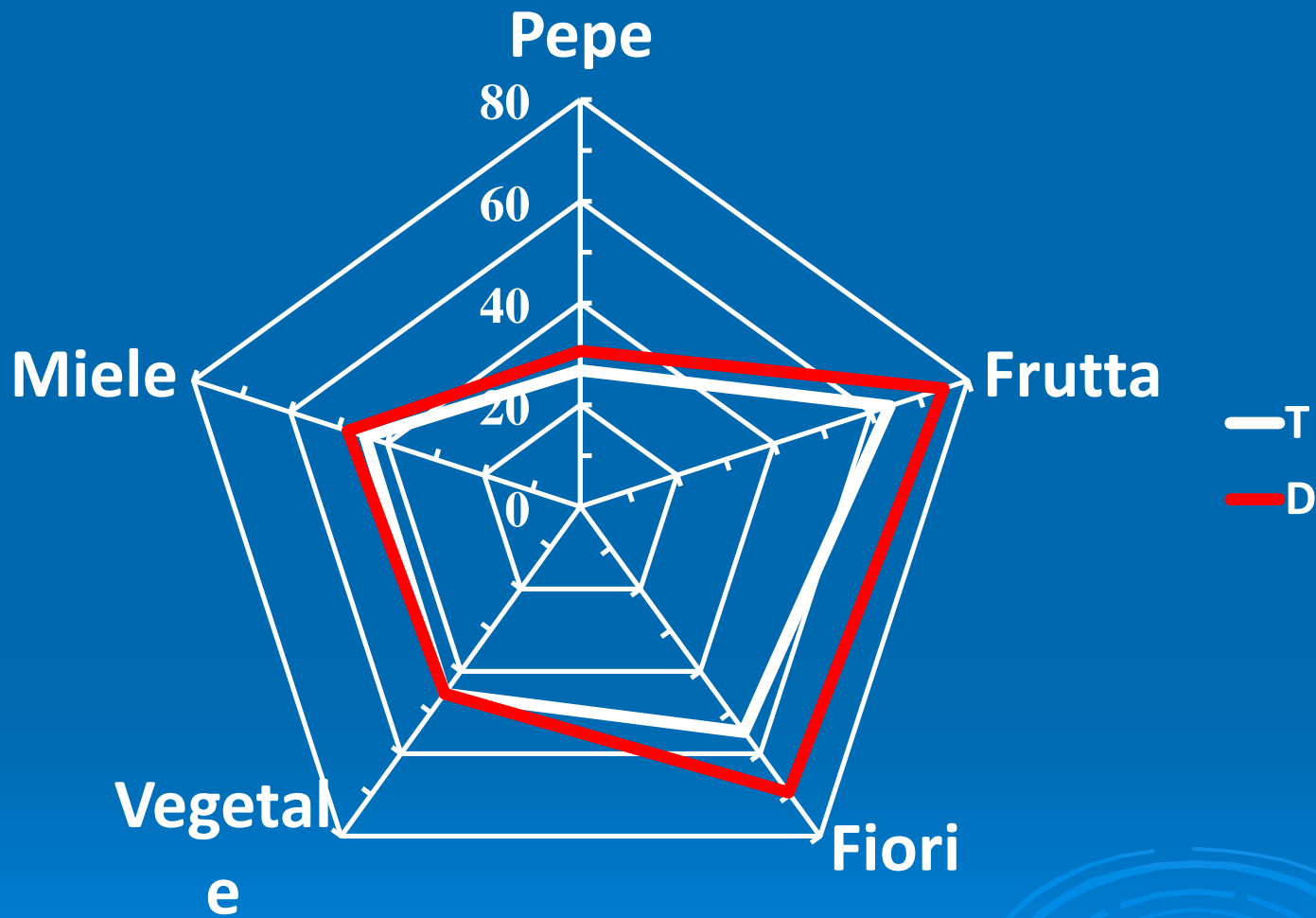
- Ancora i campioni A e D hanno evidenziato una eleganza maggiore di T.

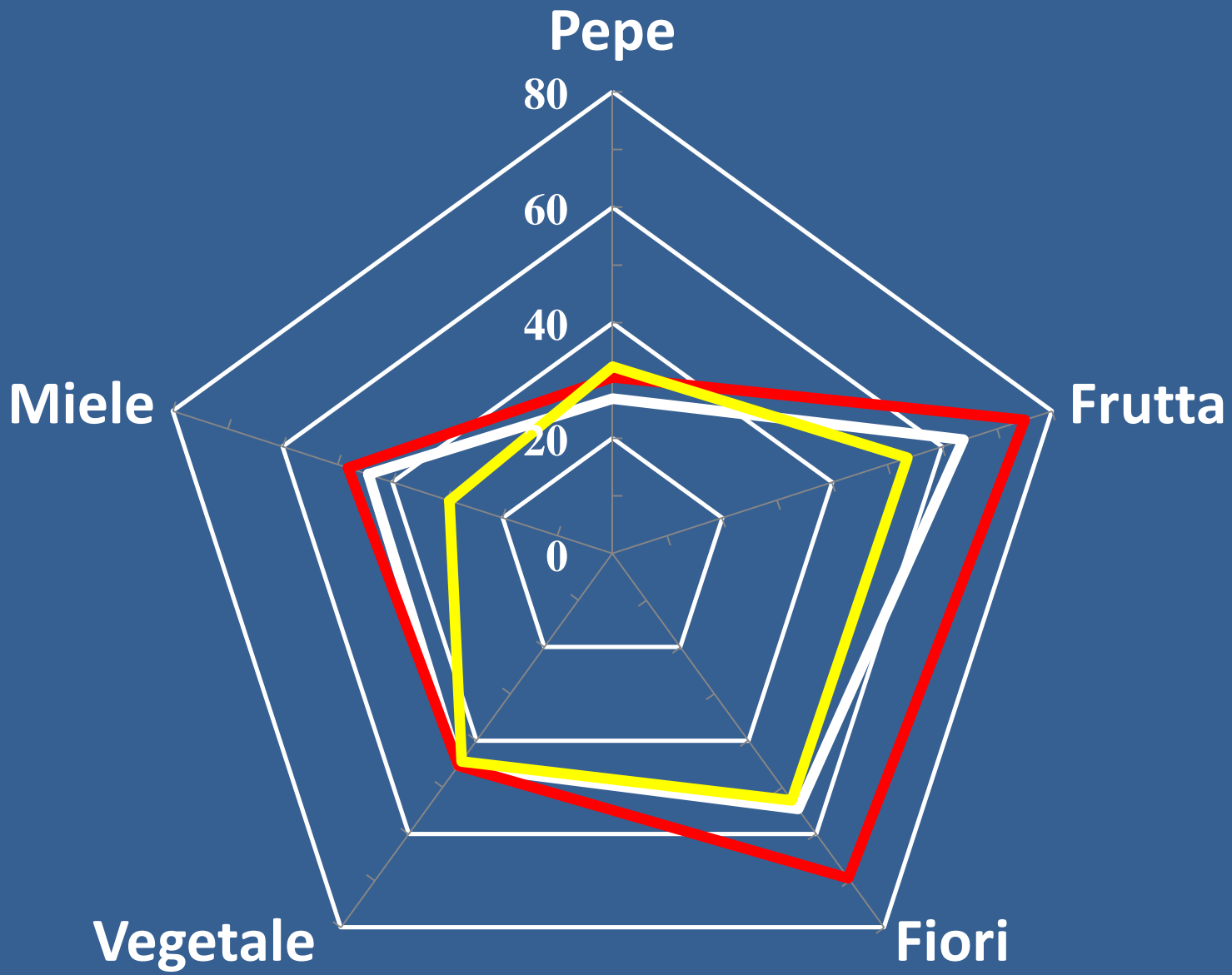
SENSAZIONI GUSTATIVE



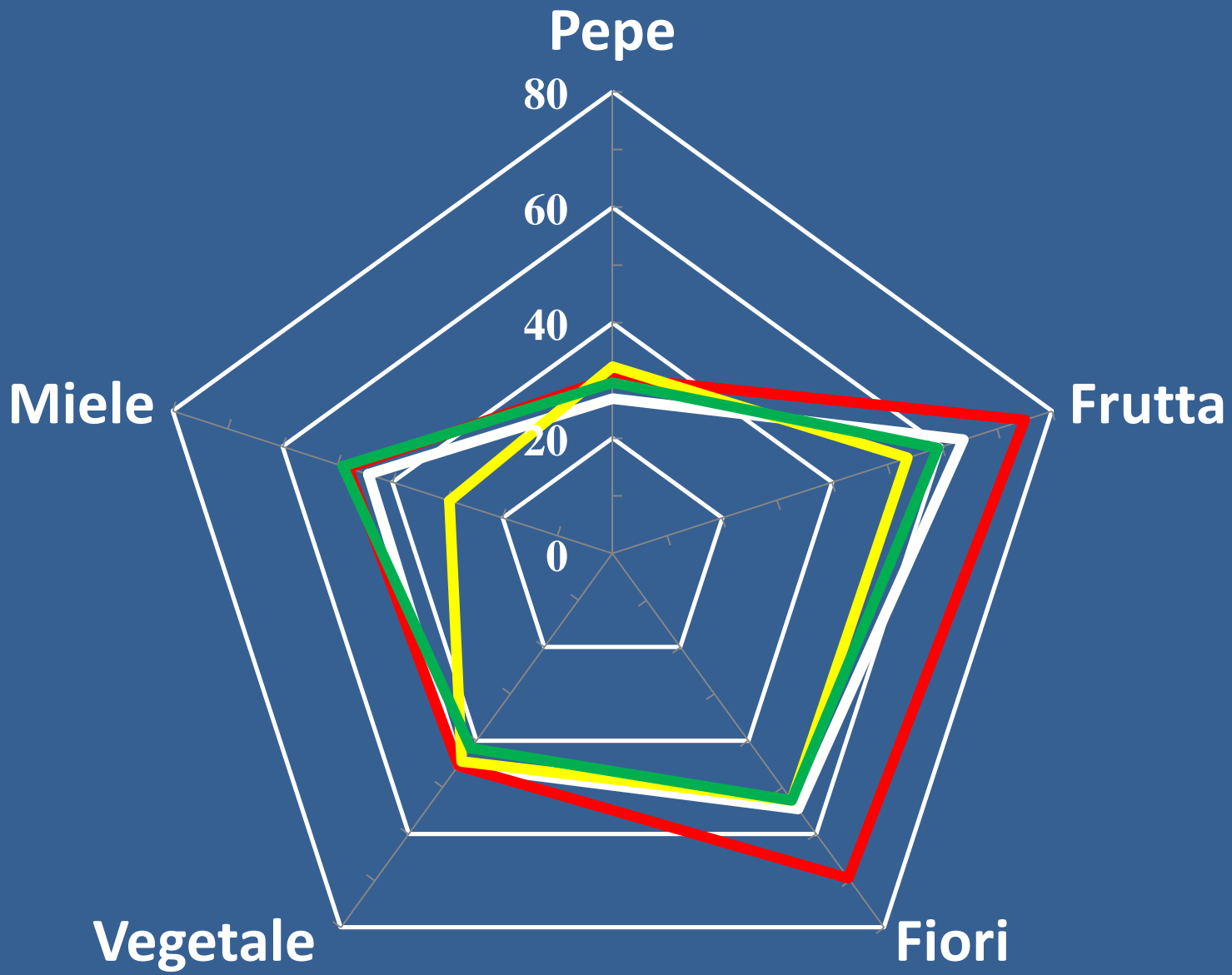
- Ancora il campione D ha rivelato intensità di sensazioni gustative comparabile a T.

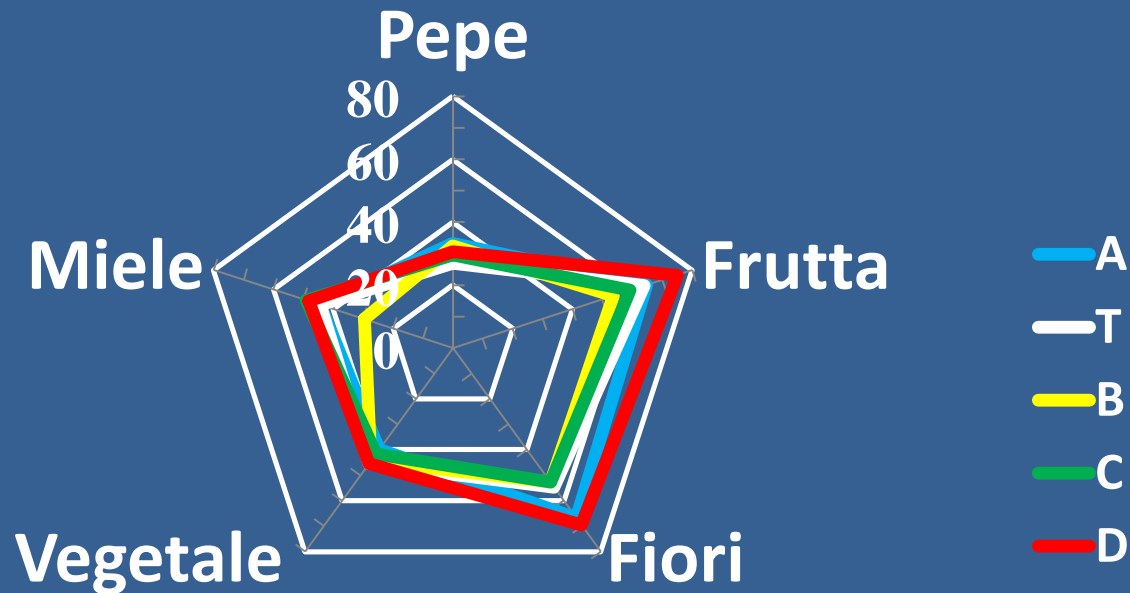






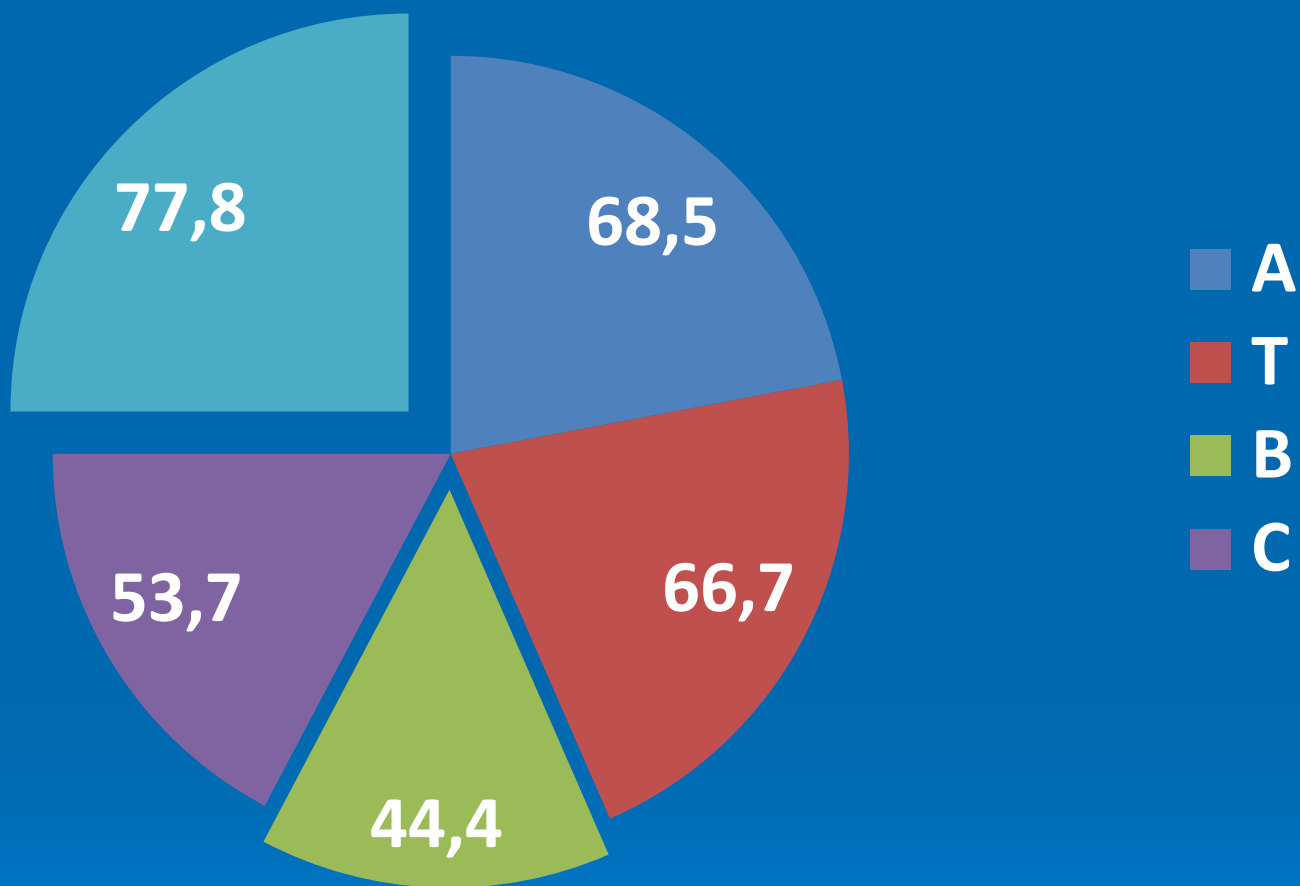
T
D
B





- D ha evidenziato note fruttate, di miele e floreali superiori a T, in concordanza con i maggiori livelli di esteri fruttati riscontrati in questo campione,
- A ha evidenziato note floreali superiori a T in concordanza con i maggiori livelli di terpenoli liberi riscontrati,
- nel campione B tali descrittori sono risultati meno intensi rispetto a T.

VALUTAZIONE GLOBALE



- Nella valutazione globale i campioni A e D hanno avuto un giudizio superiore al testimone.

Conclusioni

- I 4 campioni di vini Fiano Pugliesi studiati hanno rivelato non spiccate ma significative differenze tra loro e rispetto al testimone Fiano di Avellino, sia sotto l'aspetto chimico che organolettico;
- I campioni più ricchi di esteri di fermentazione e di terpenoli liberi all'esame organolettico hanno evidenziato maggiori note fruttate e floreali;
- Nella valutazione organolettica globale A e D hanno avuto un giudizio superiore agli altri campioni ed al testimone, B quello più basso (D presentava ancora un discreto contenuto di zuccheri, B era secco).

Conclusioni

Una convalida dei primi dati analitici ed organolettici e la caratterizzazione del vino Fiano Pugliese può essere ottenuta estendendo lo studio ad un maggior numero di campioni per annate diverse e considerando le variabili viticole e le pratiche enologiche impiegate.

