



ACCADEMIA ITALIANA
DELLA VITE E DEL VINO

CANTINE CASTELLO DI BROLIO
Gaiole in Chianti (Siena) – 20 Maggio 2017



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
SEZ. CENTRO OVEST

IL SANGIOVESE NEL TERRITORIO DEL CHIANTI CLASSICO

L'ESPRESSIONE AROMATICA DEL SANGIOVESE



UNIVERSITA' DI PISA

Claudio D'Onofrio

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali
Università di Pisa



POTENZIALE TECNOLOGICO DEI VITIGNI E RUOLO DEGLI AROMI

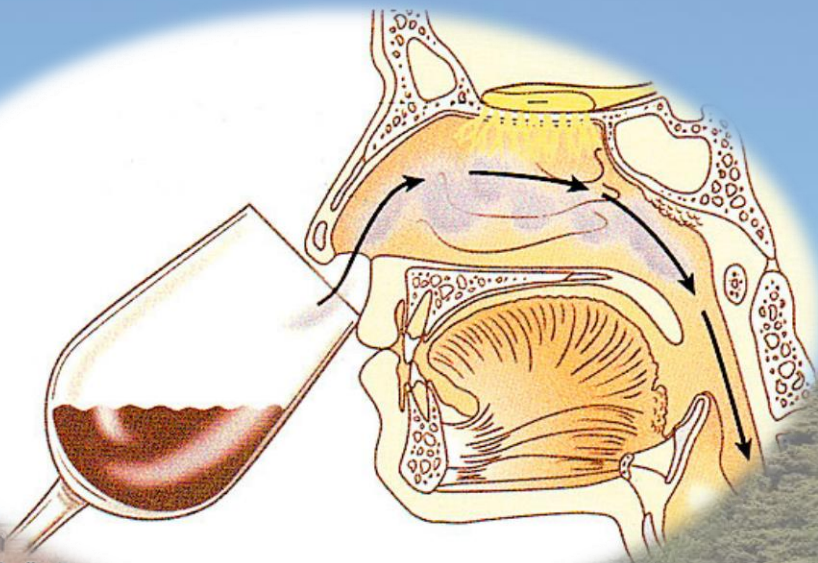
- gli aromi contribuiscono fortemente a definire i caratteri di **tipicità dei vini**
- alcuni componenti della frazione aromatica possono essere **markers di tecnologia** e conservazione del vino e svolgere un importante ruolo nella **rintracciabilità dell'autenticità**
- gli studi sui profili aromatici delle uve possono contribuire a **valorizzare i vitigni minori**

AROMI DEI VINI



Aromi terziari

affinamento



fermentazione



pre-fermentazione



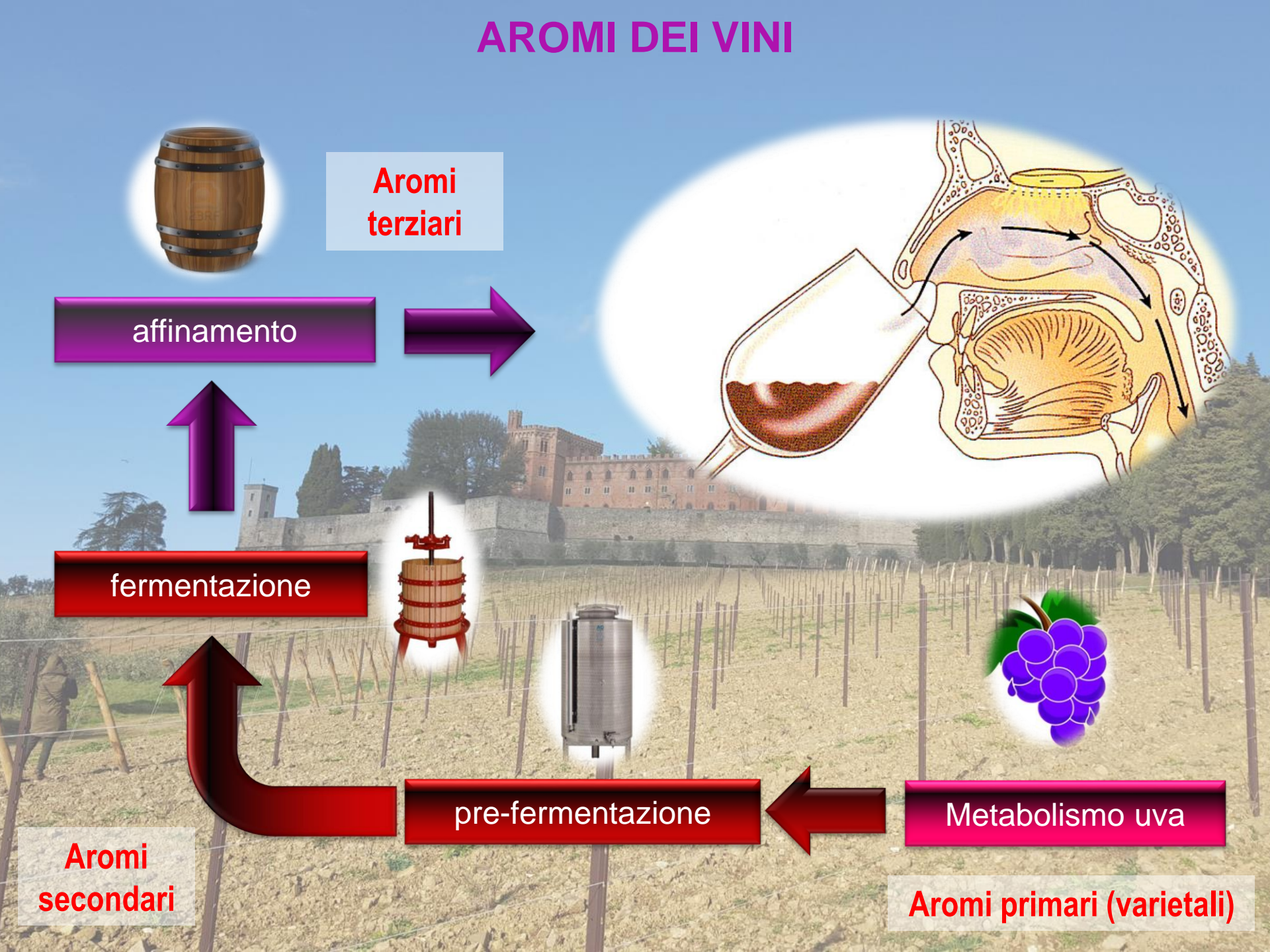
Metabolismo uva



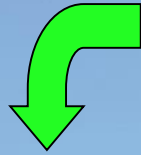
Aromi secondari



Aromi primari (varietali)



AROMI DELLE UVE (VARIETALI)



AROMI



in forma libera

aroma



in forma legata (**precursori d'aroma**), principalmente come glicosidi inodori (**eterosidi**)

aroma

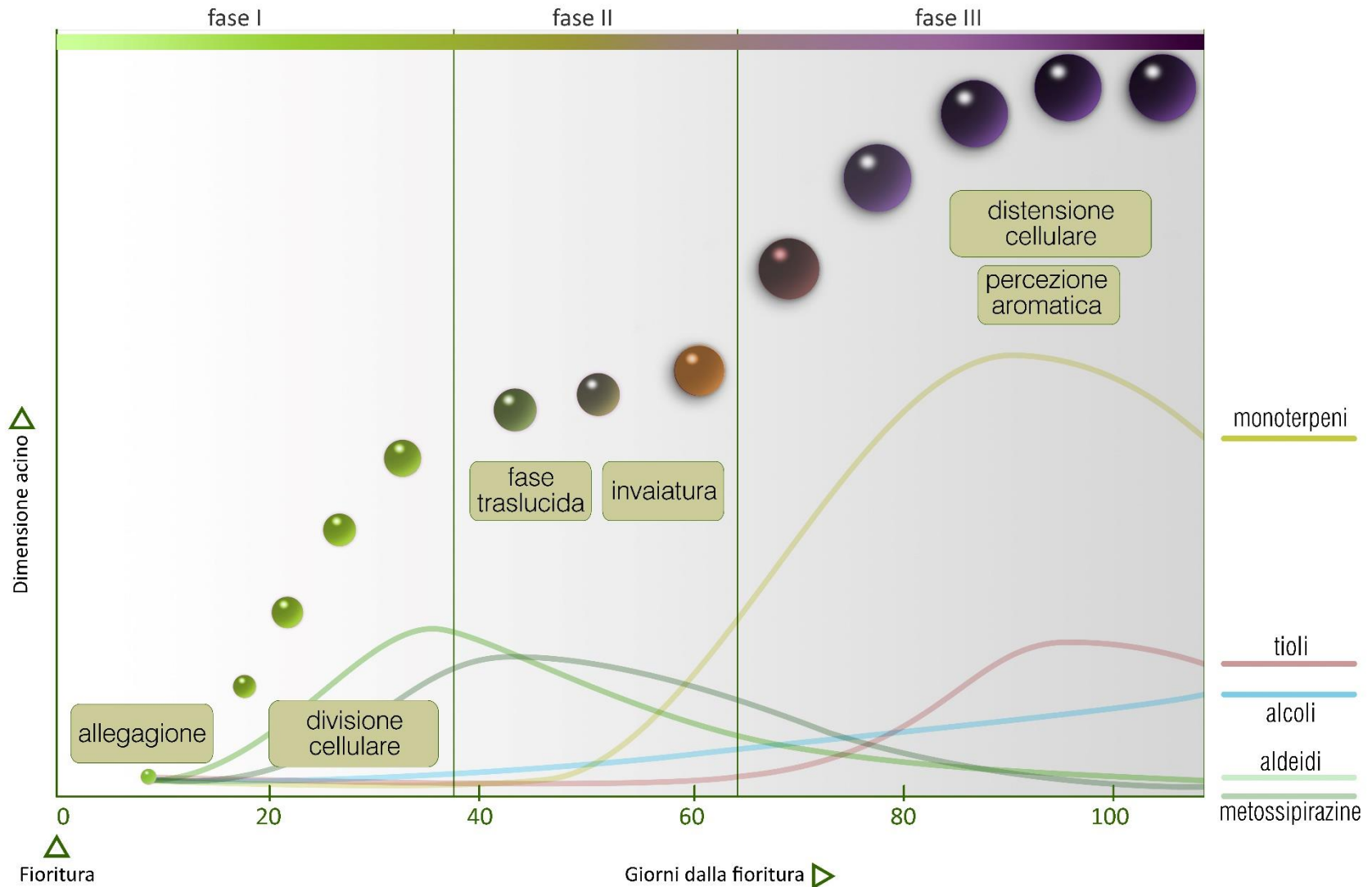


zucchero

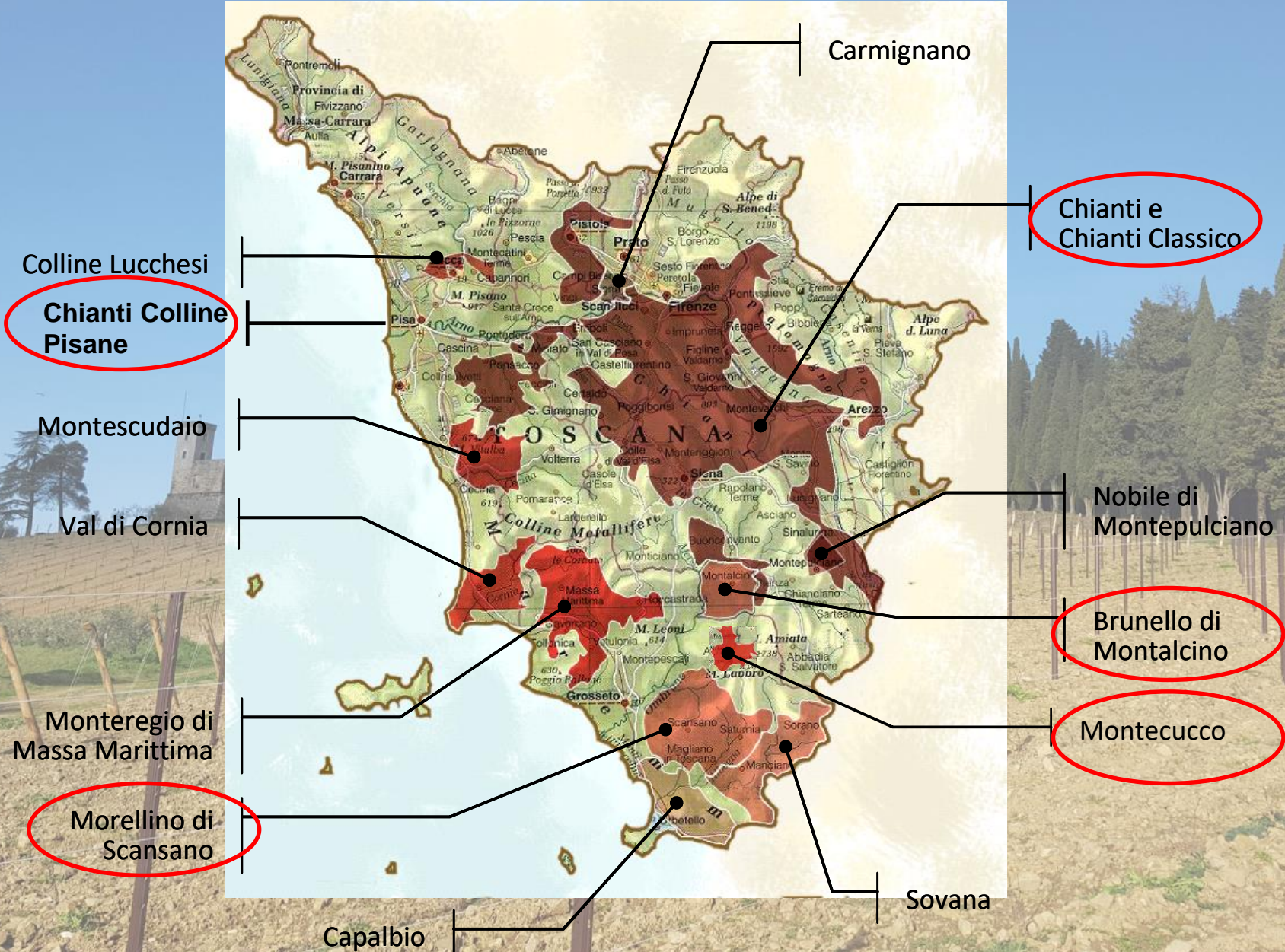
l'aroma può essere liberato dalla zavorra per azione di enzimi o per idrolisi chimica

- uve “aromatiche”: aromi liberi in concentrazione superiore alla soglia di percezione
- uve “non aromatiche”: aromi liberi in concentrazione inferiore alla soglia di percezione

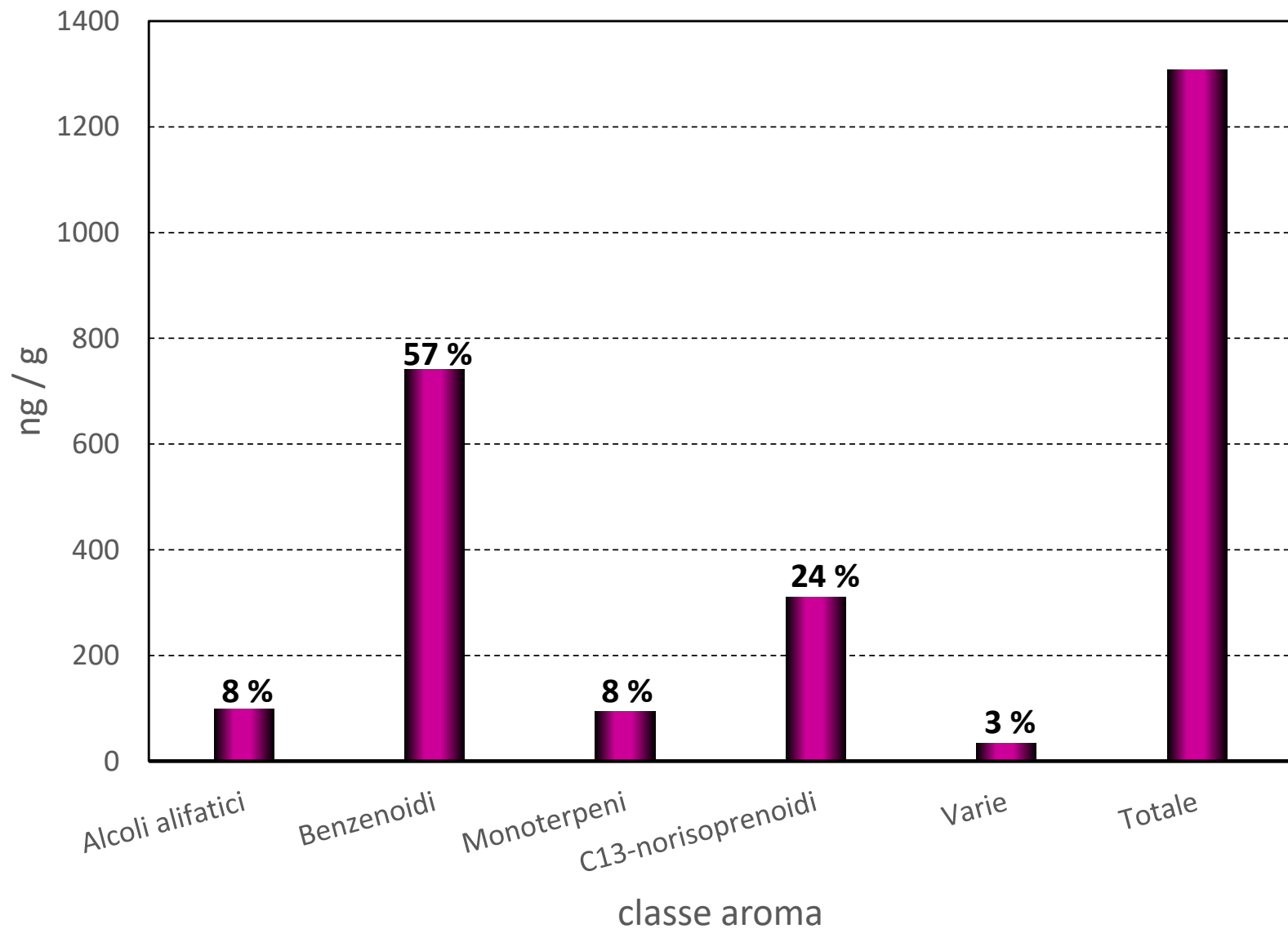
classi di composti degli aromi delle uve (varietali)



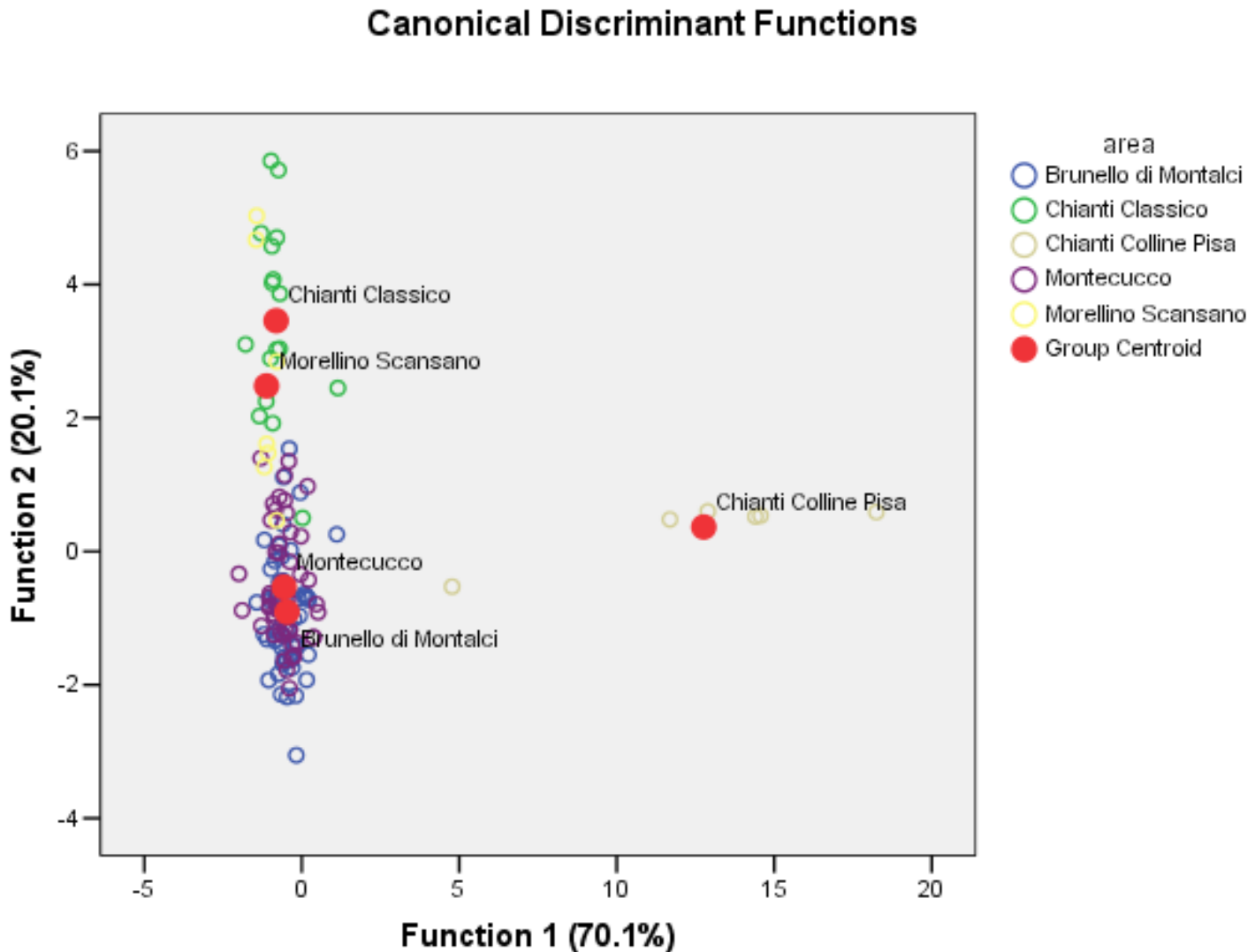
Aromi delle uve Sangiovese in Toscana: zone esaminate (2009-2011)



Aromi uve del Sangiovese in Toscana: profilo medio

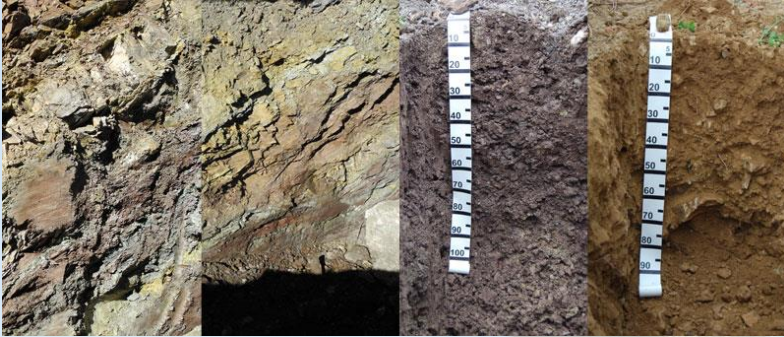


Aromi uve del Sangiovese in Toscana: effetto della zona



Influenza suoli di Brolio sul profilo degli aromi delle uve e dei vini

arenarie



calcare



terrazze fluviali

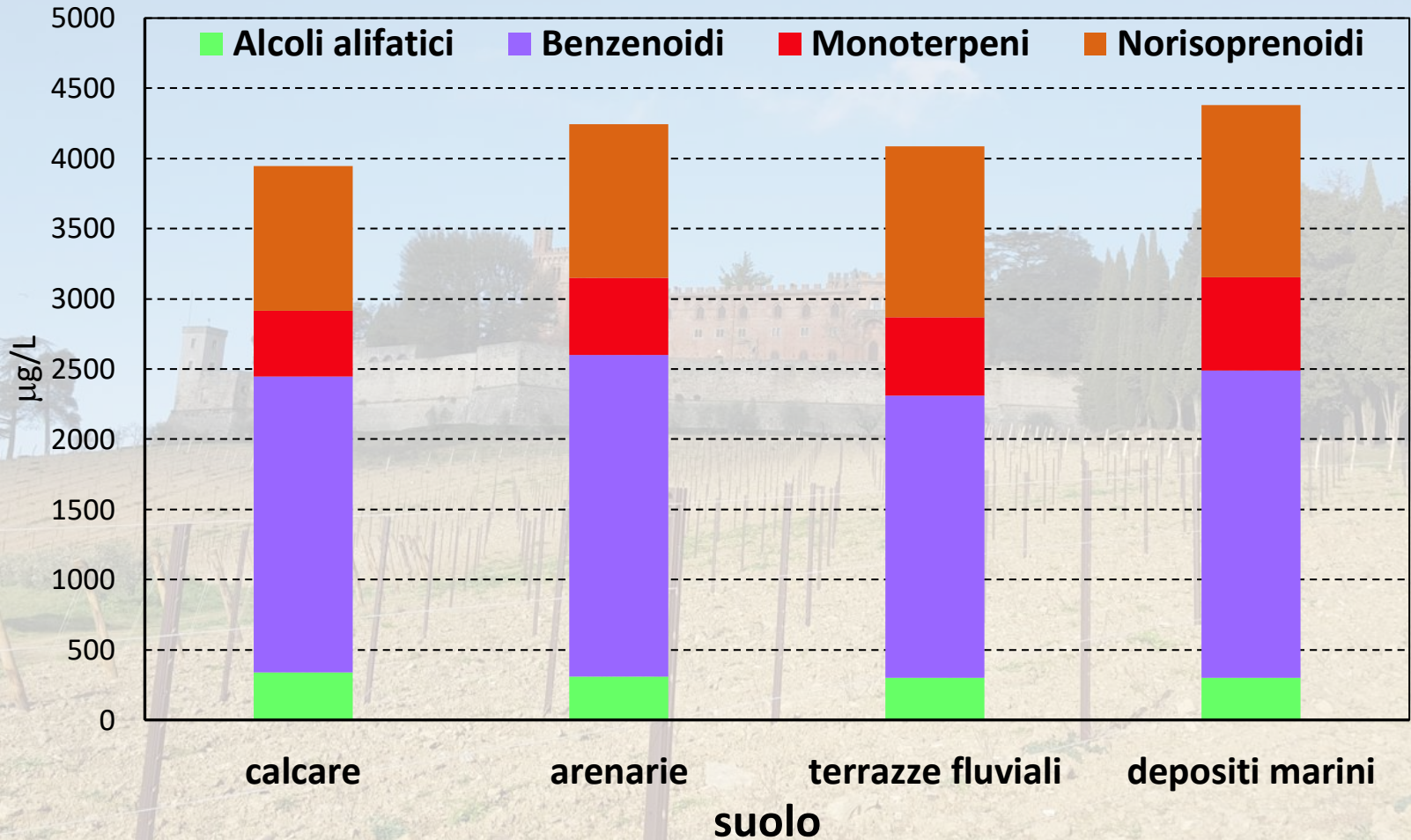


depositi marini



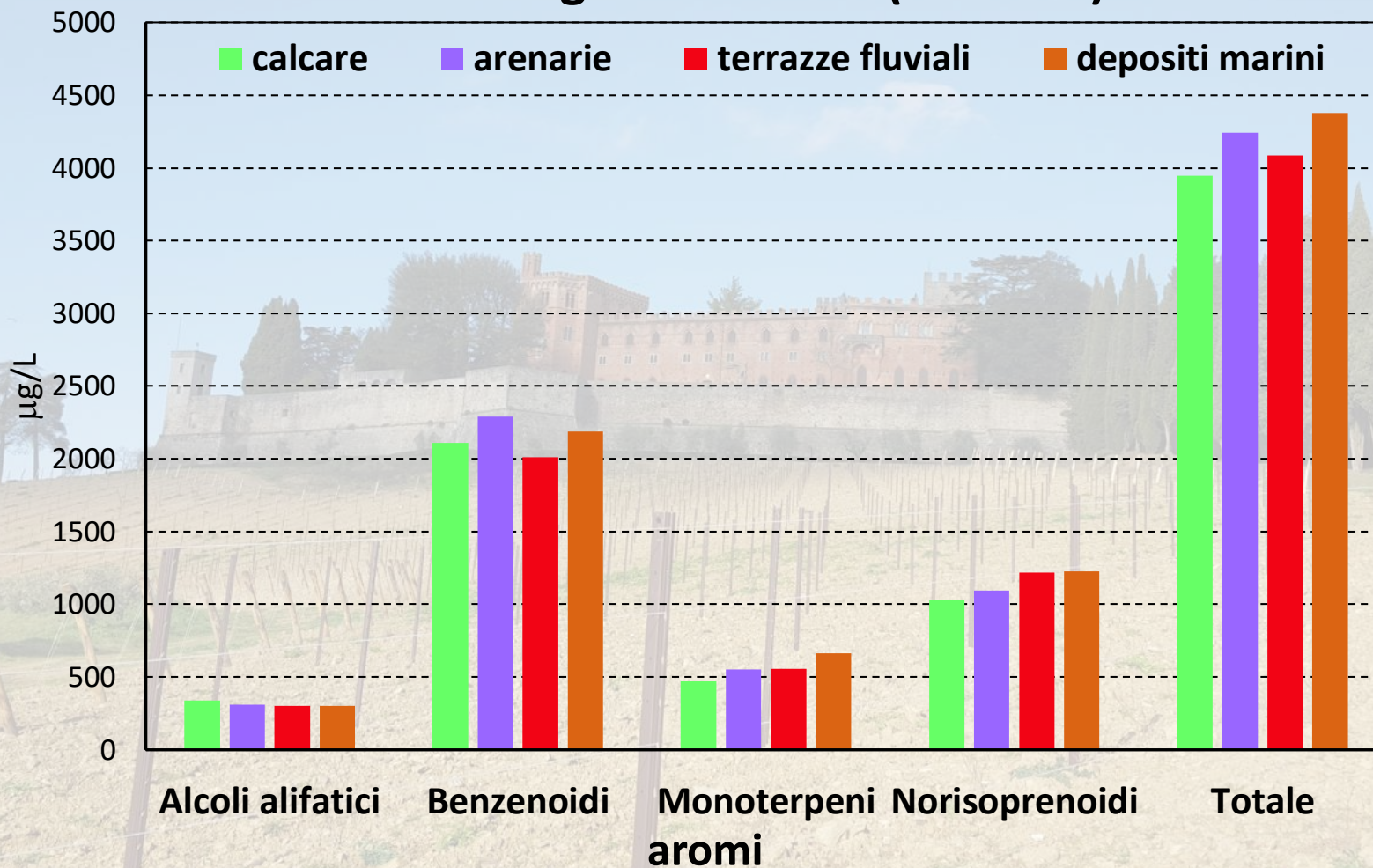
AROMI VINI

aromi glicosilati vini (varietali)



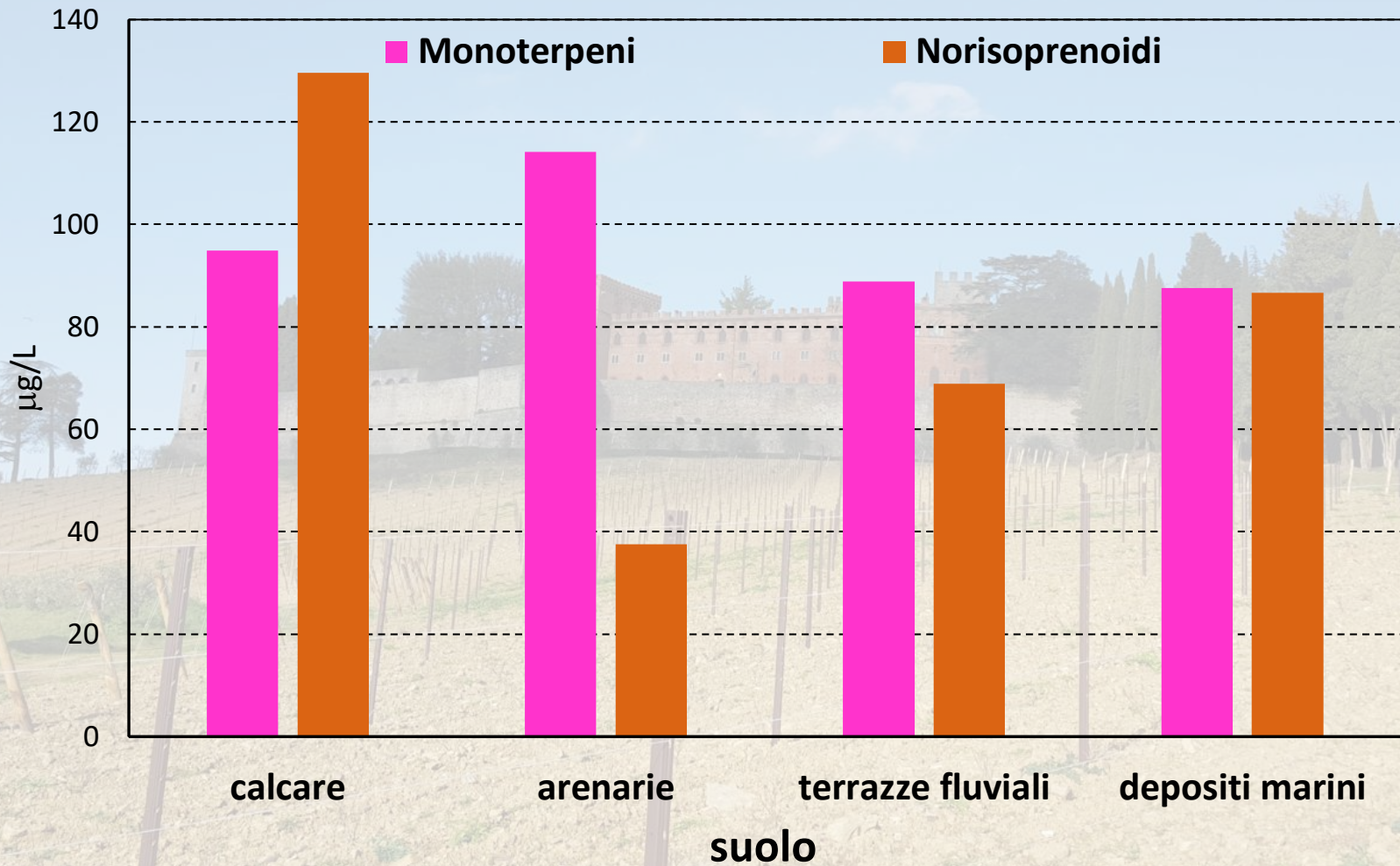
AROMI VINI

aromi glicosilati vini (varietali)



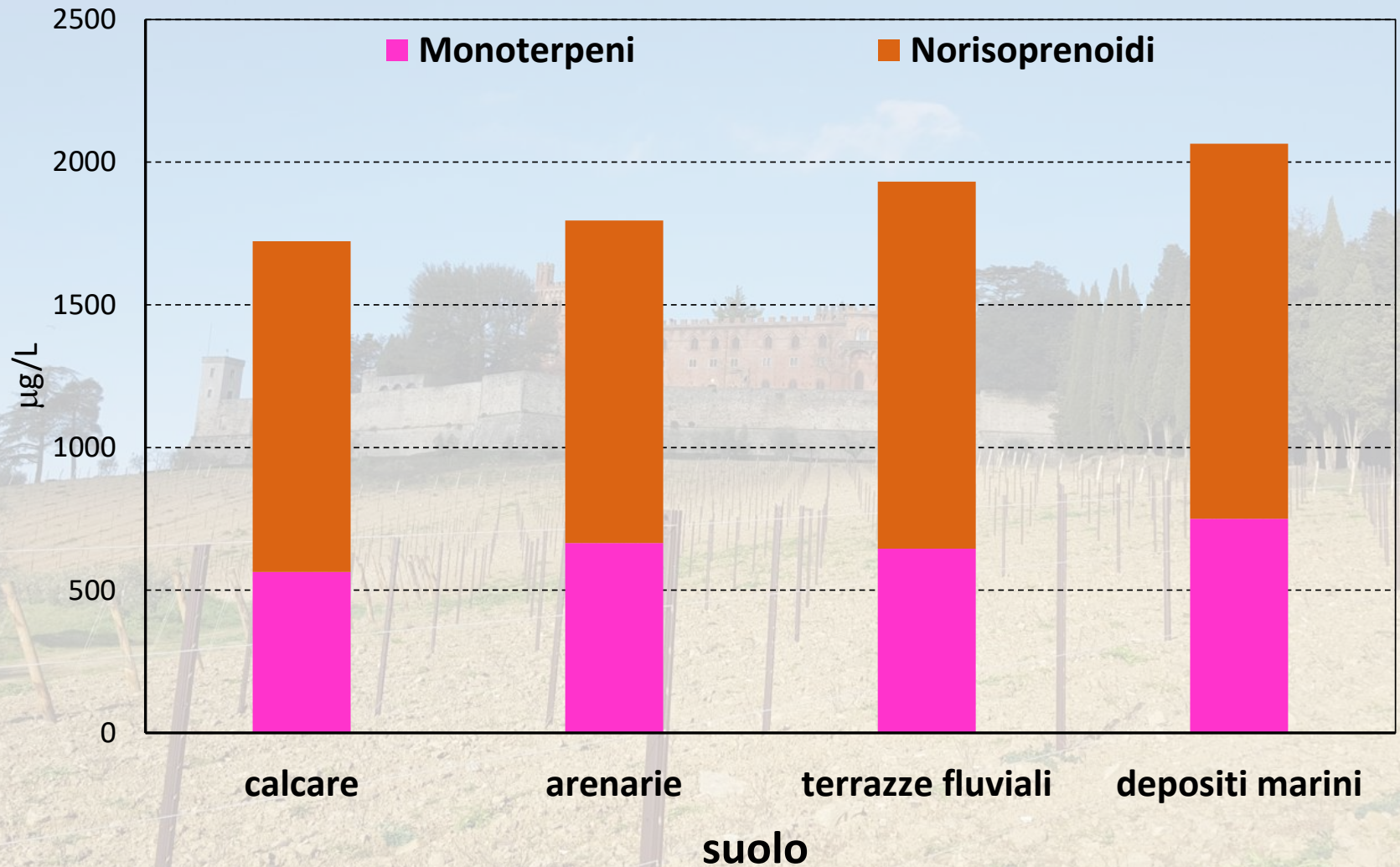
AROMI VINI

aromi liberi vini (varietali)

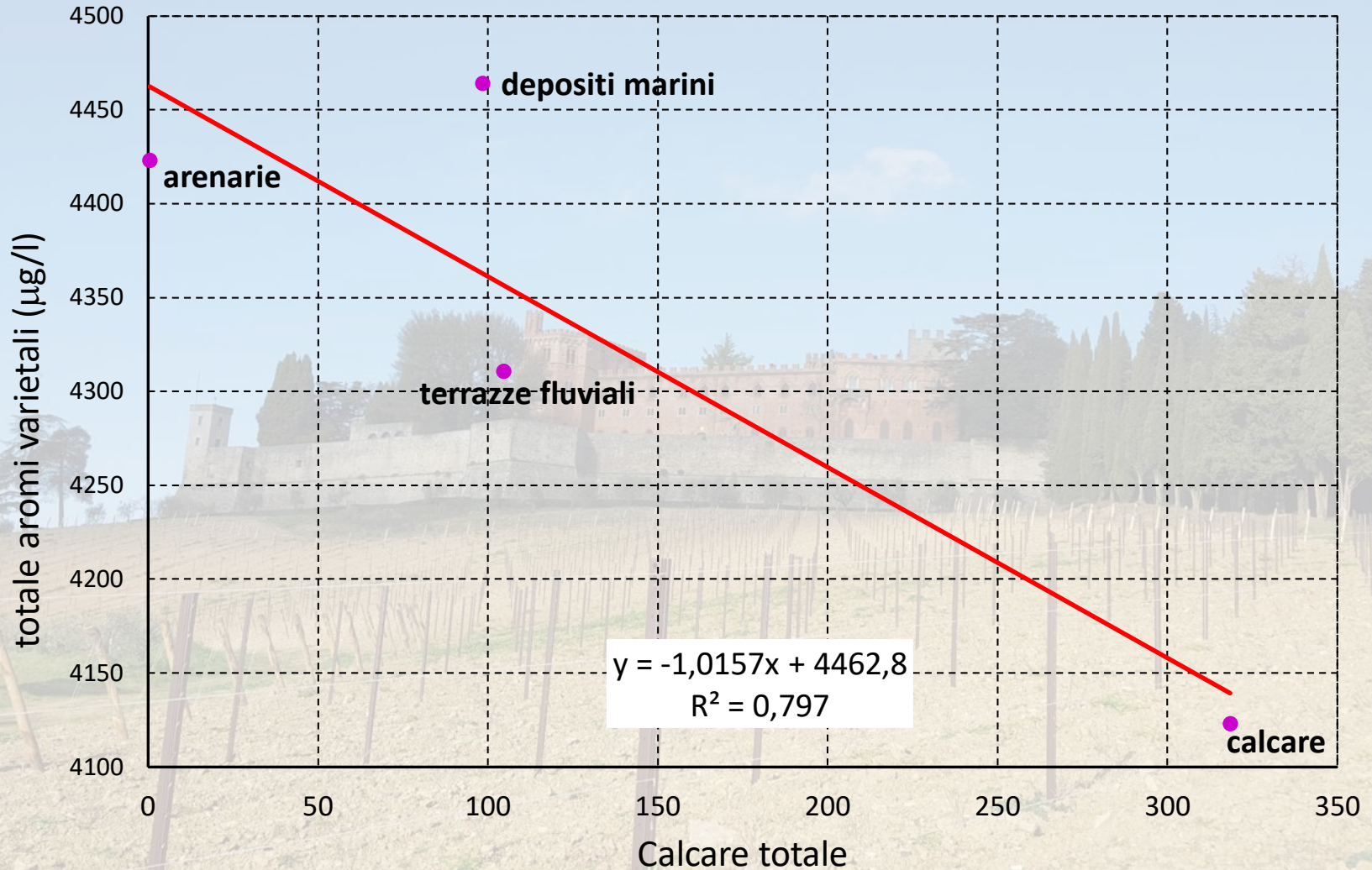


AROMI VINI

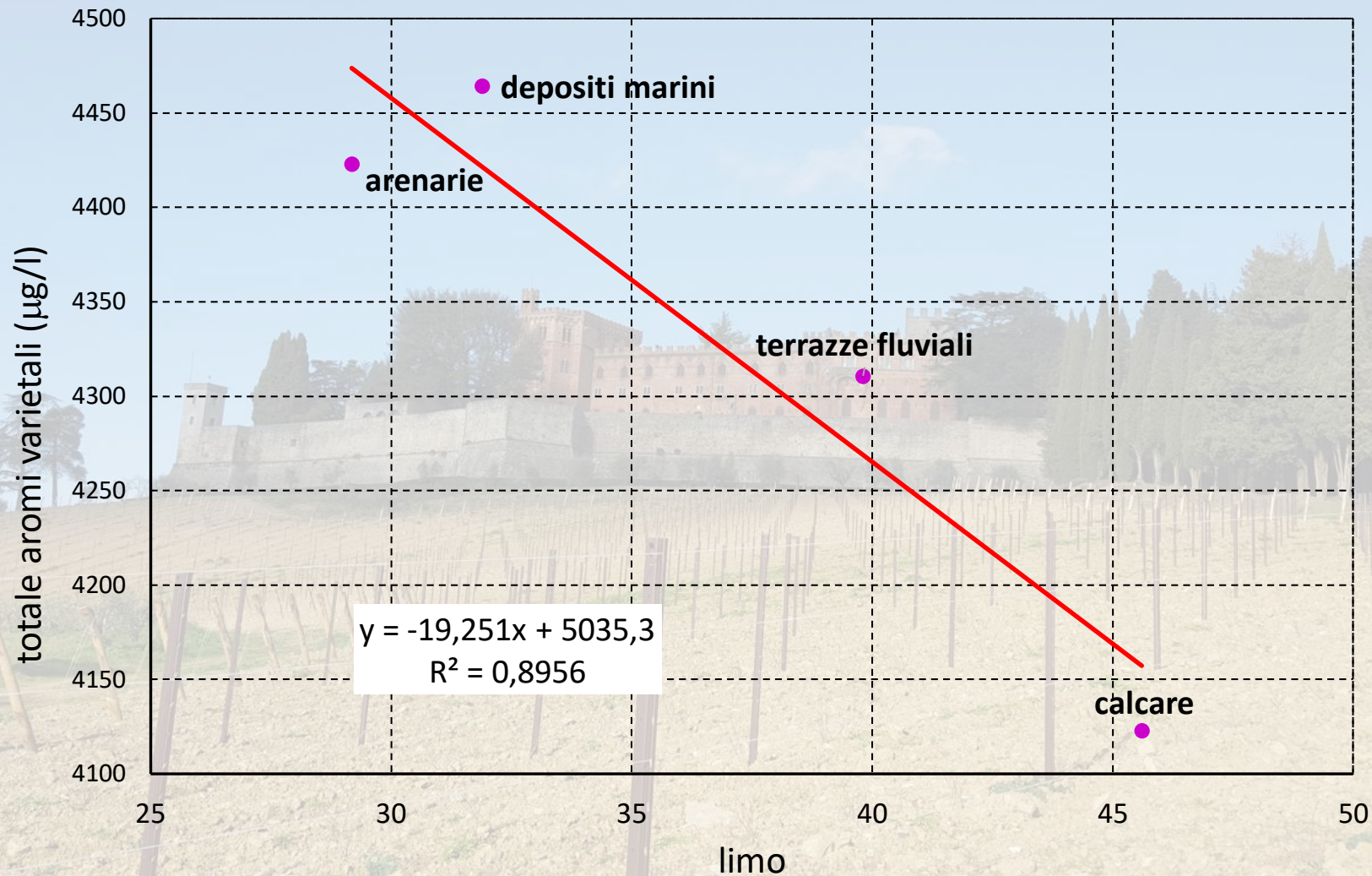
totali aromi varietali vini



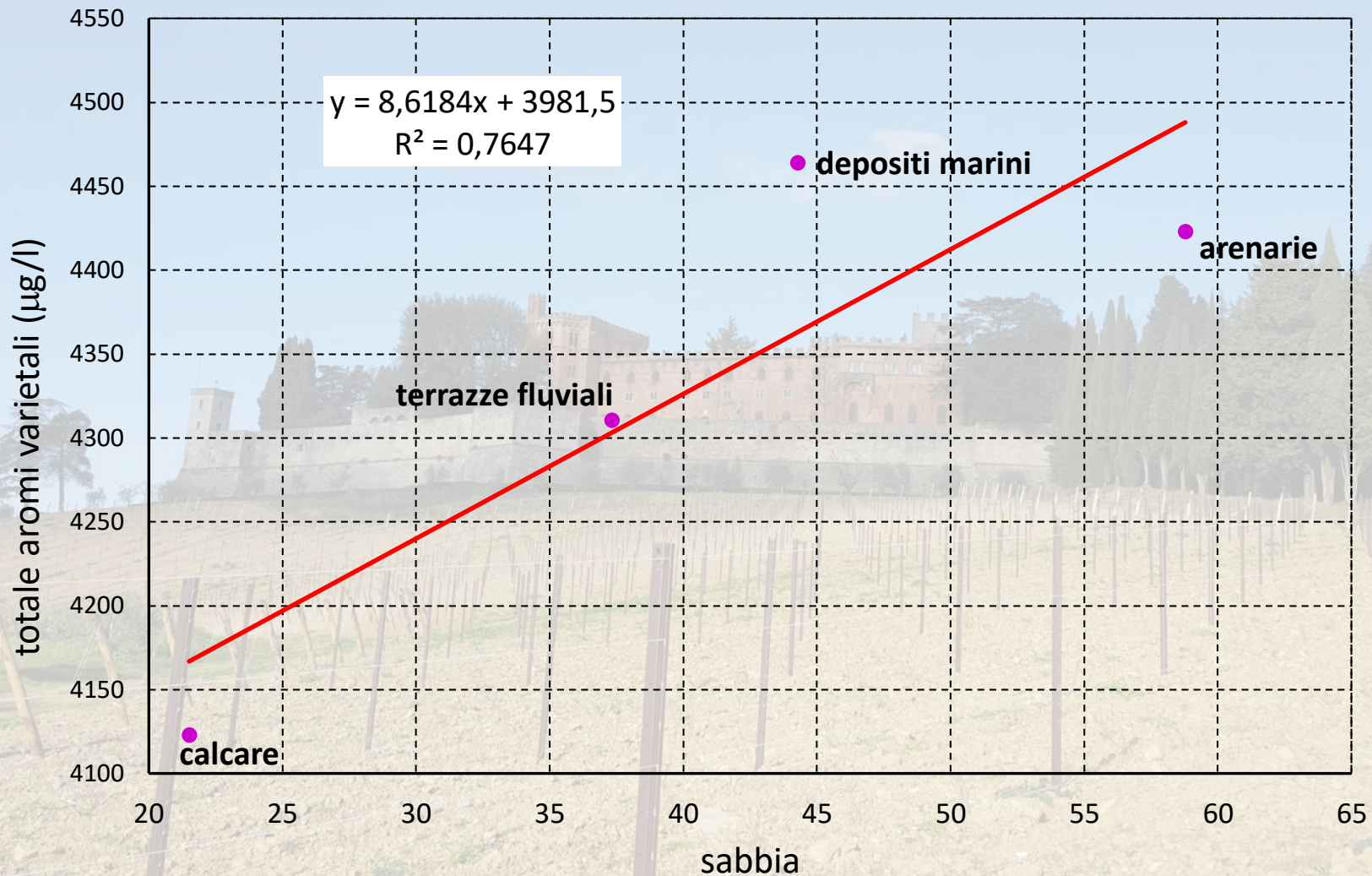
correlazioni parametri terreno-aromi



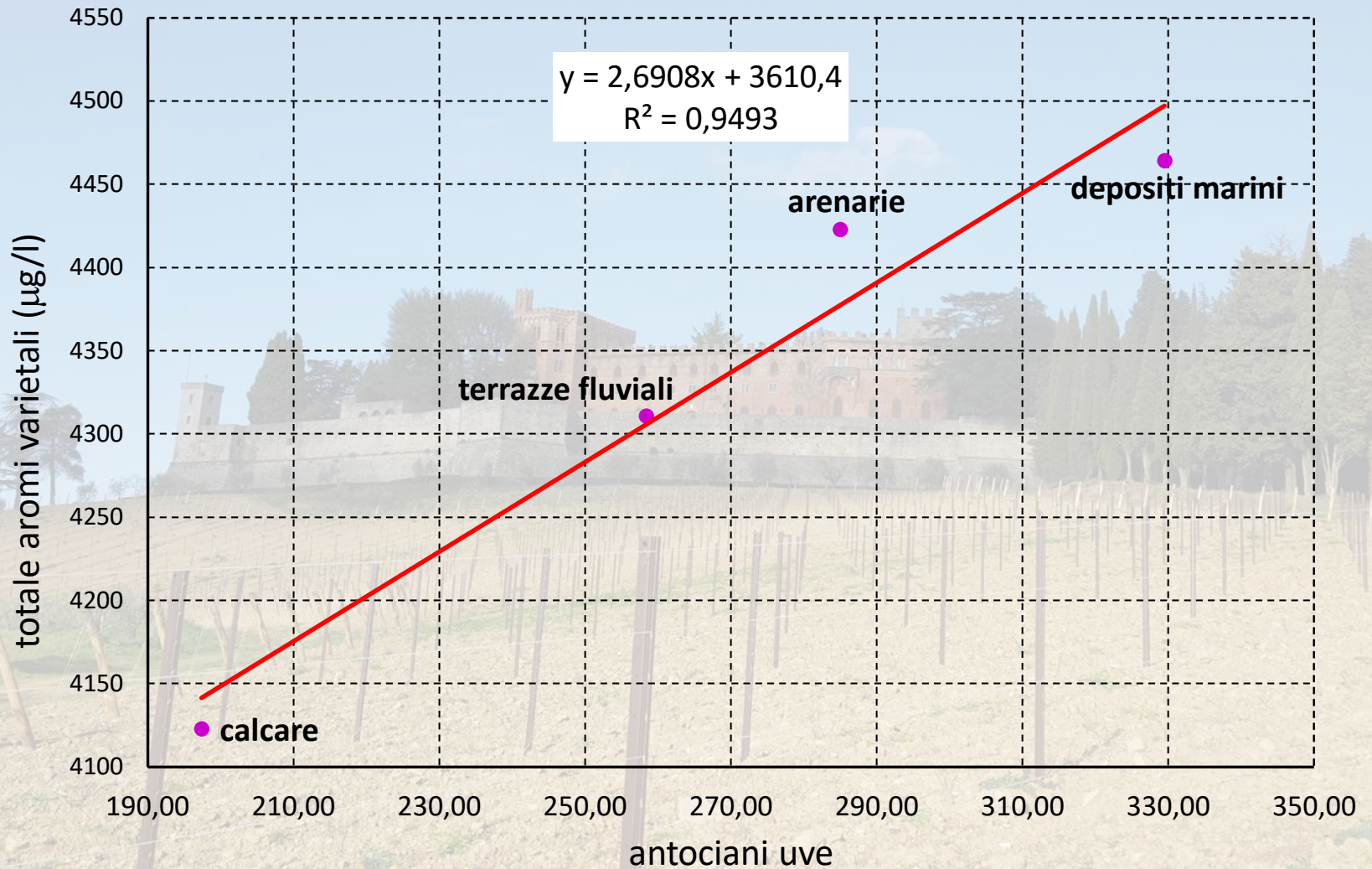
correlazioni parametri terreno-aromi



correlazioni parametri terreno-aromi

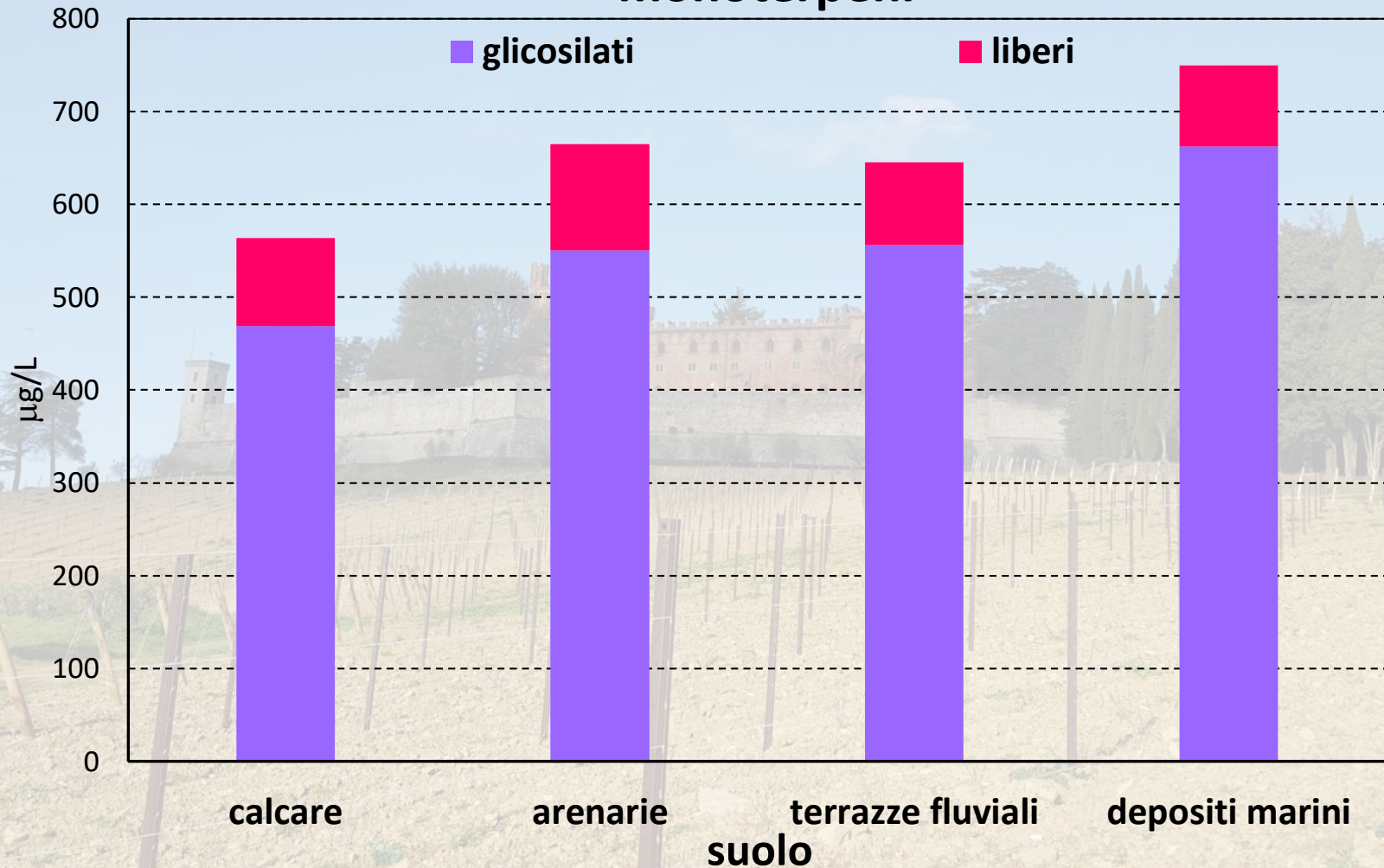


correlazioni aroma-parametri uva

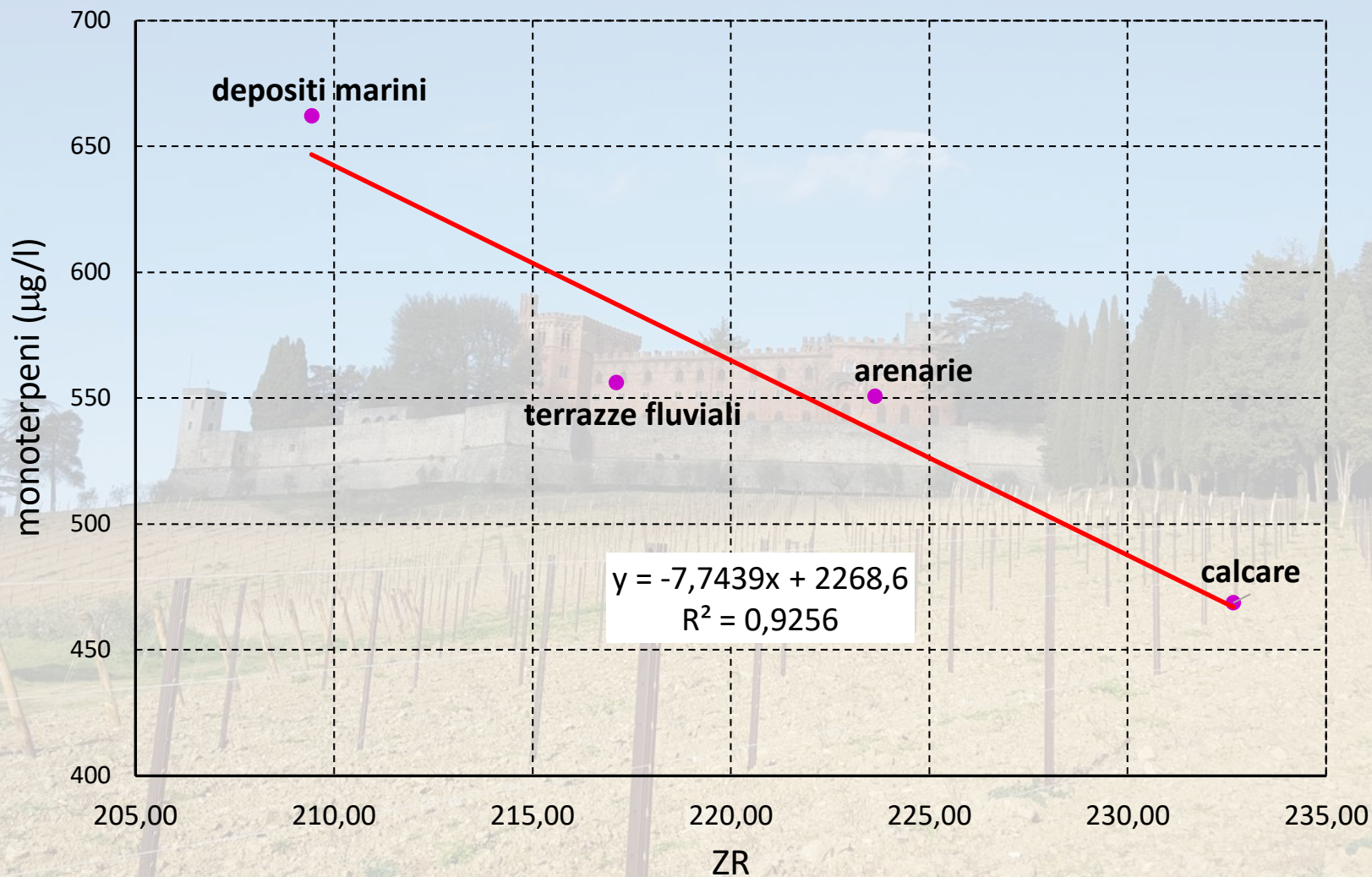


AROMI VINI

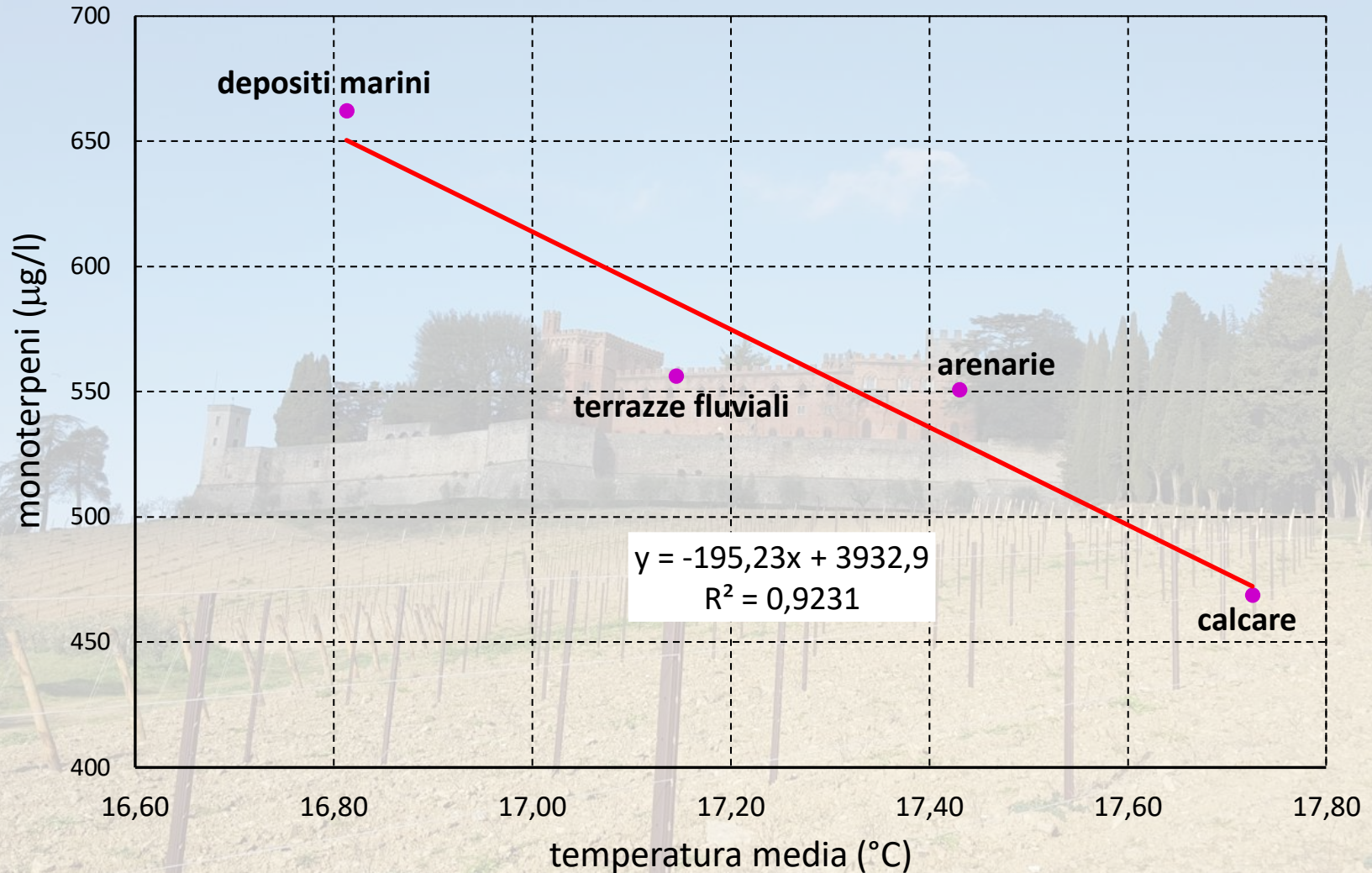
monoterpeni



correlazioni parametri uva-monoterpeni

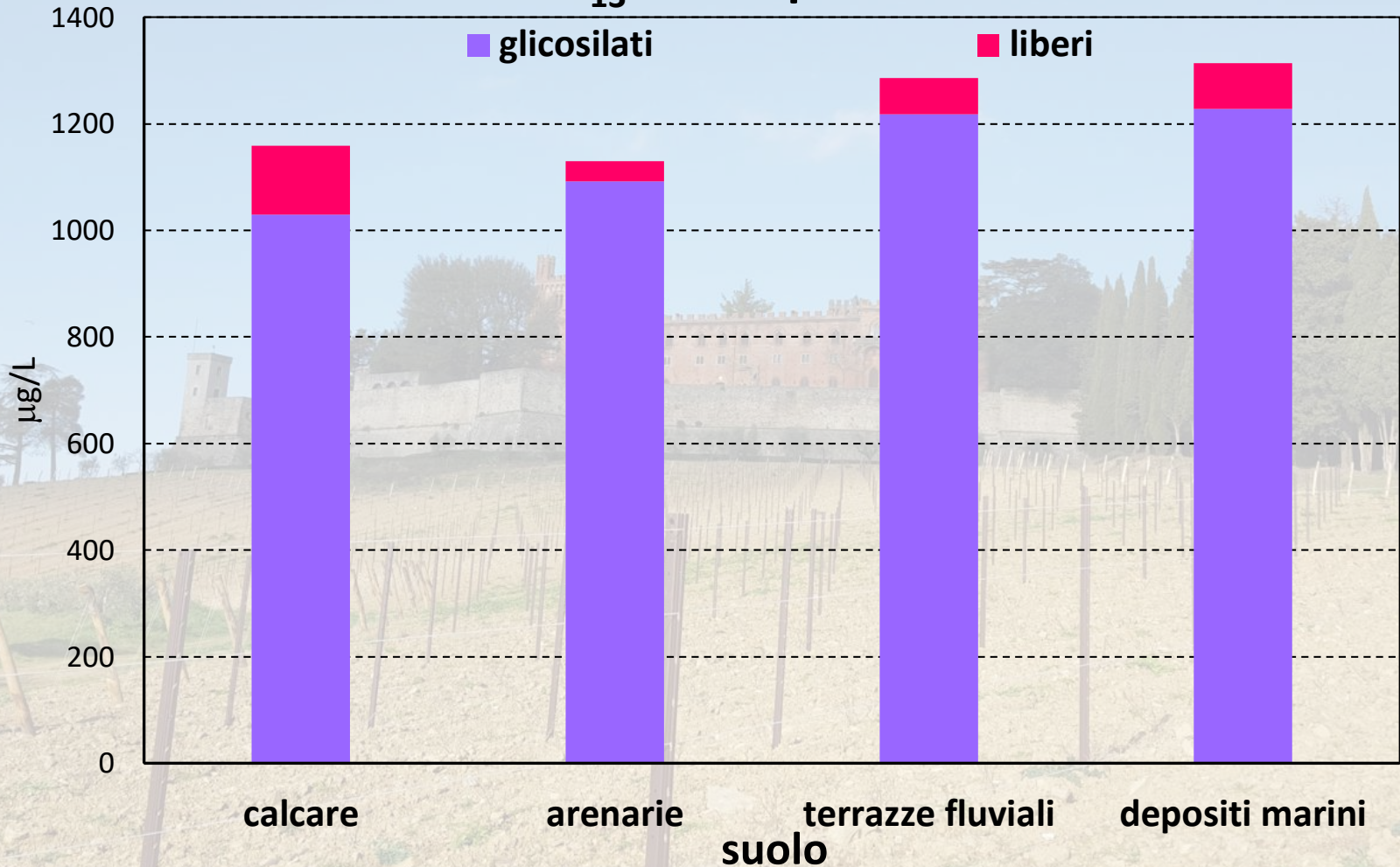


correlazioni clima-monoterpeni

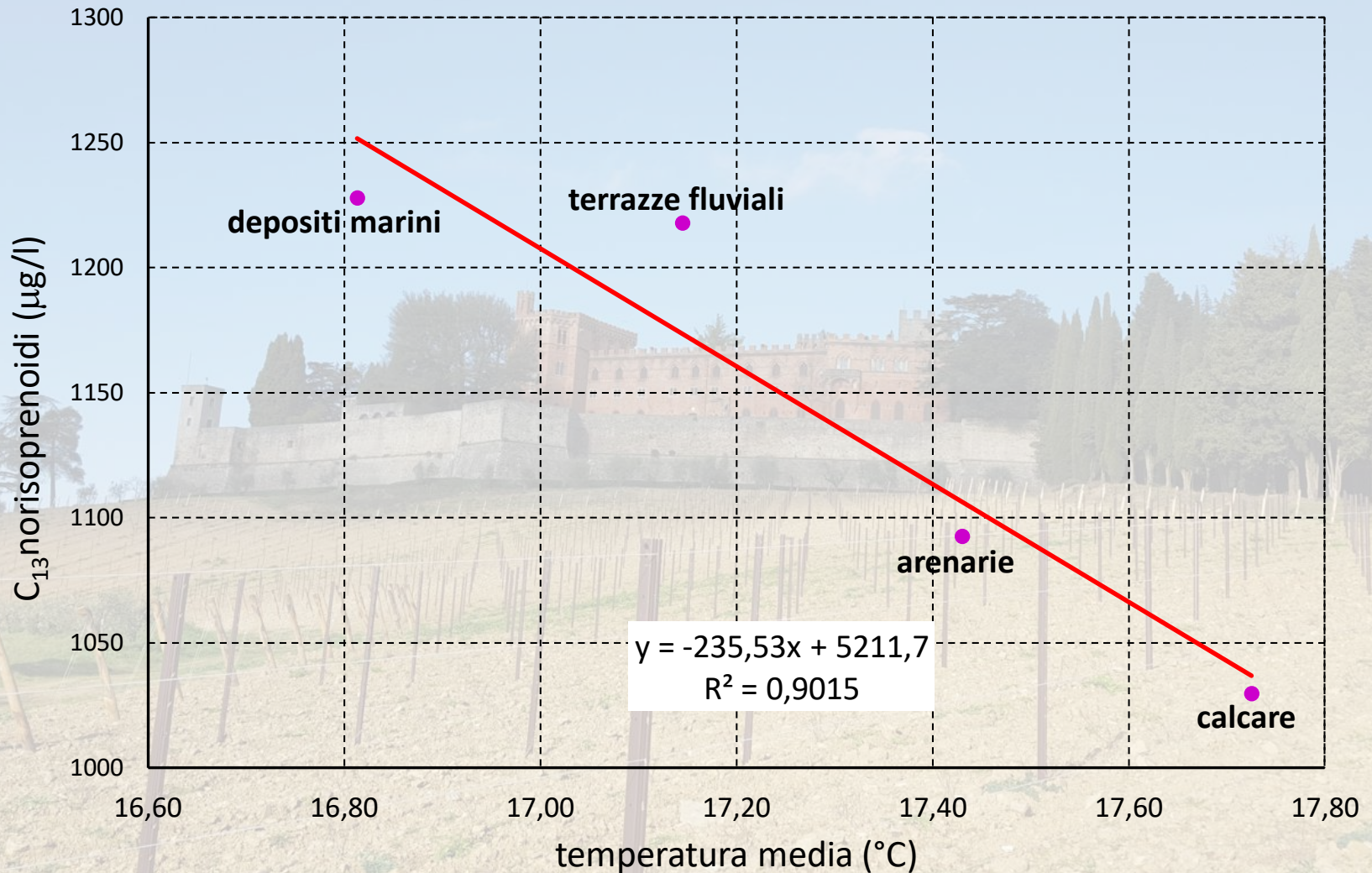


AROMI VINI

C₁₃-norisoprenoidi

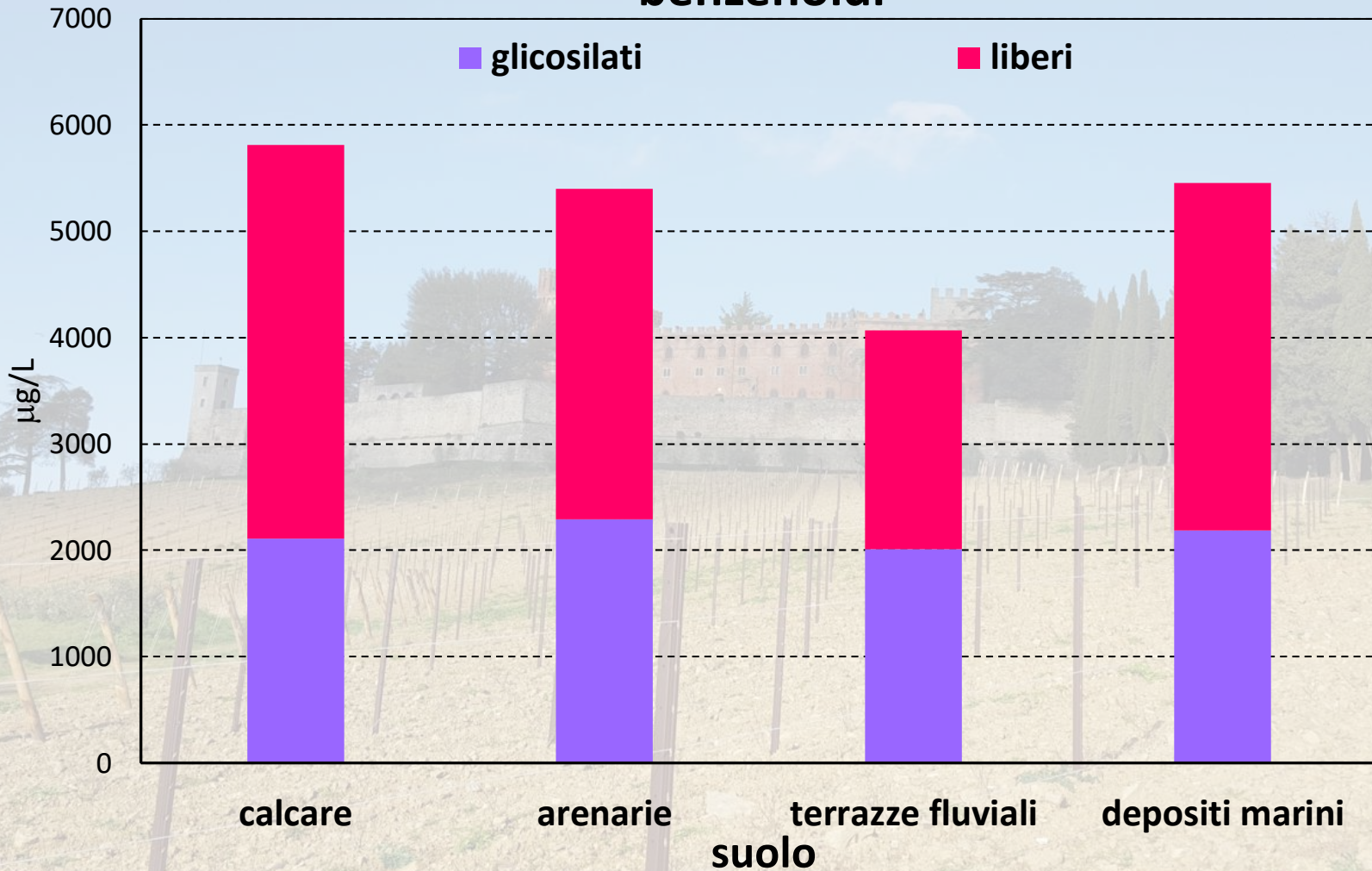


correlazioni clima-C₁₃ norisoprenoidi

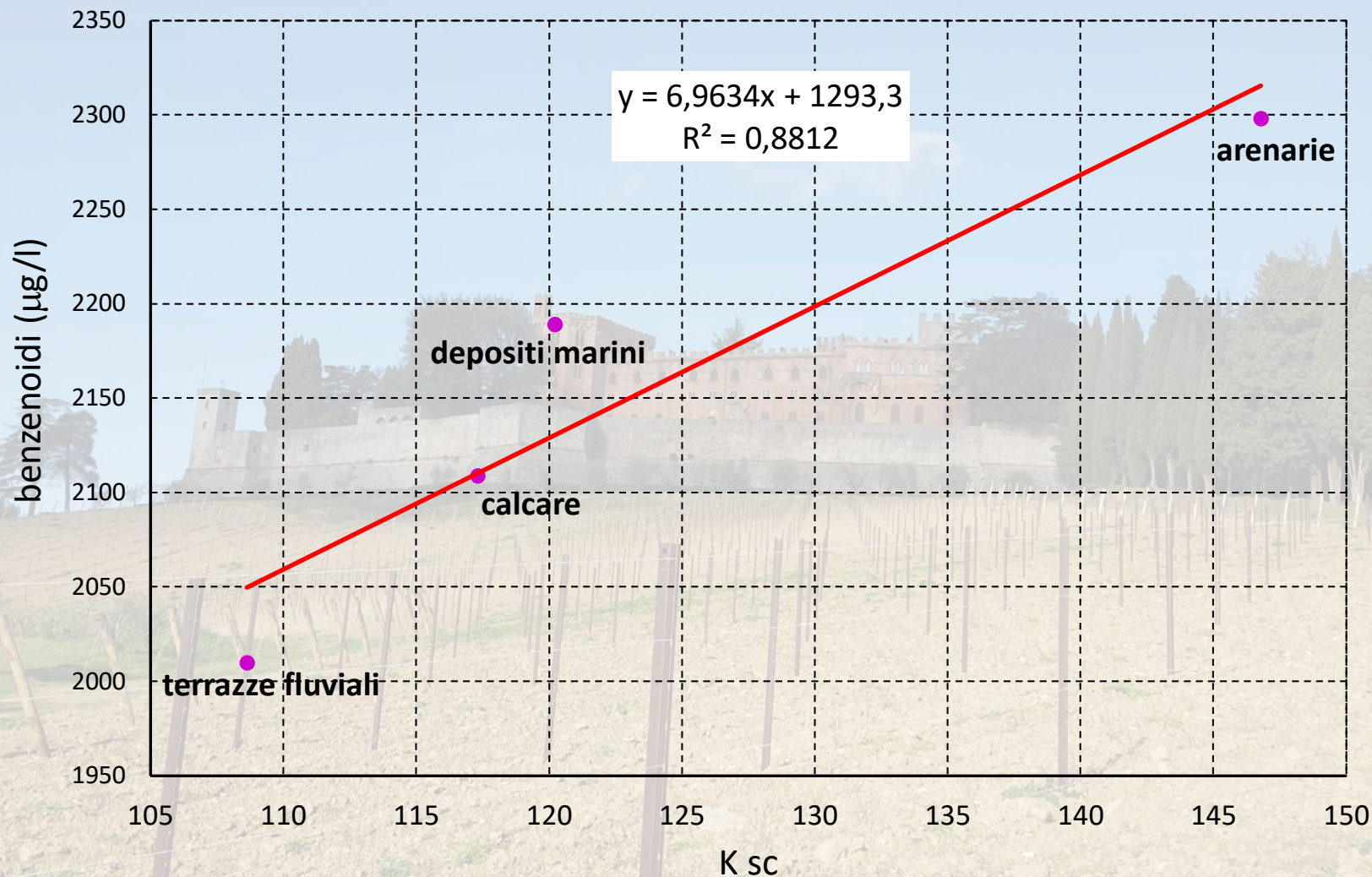


AROMI VINI

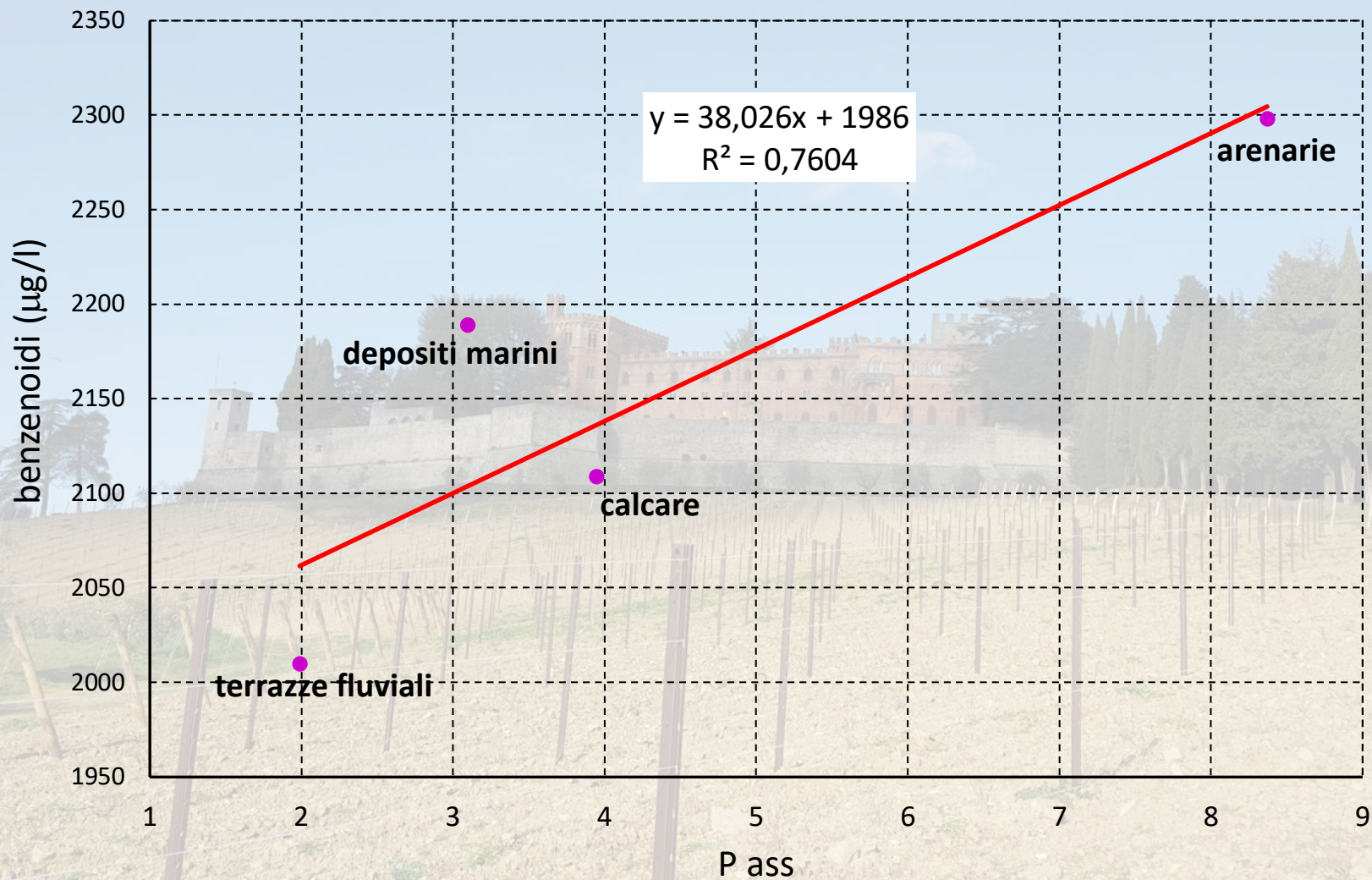
benzenoidi



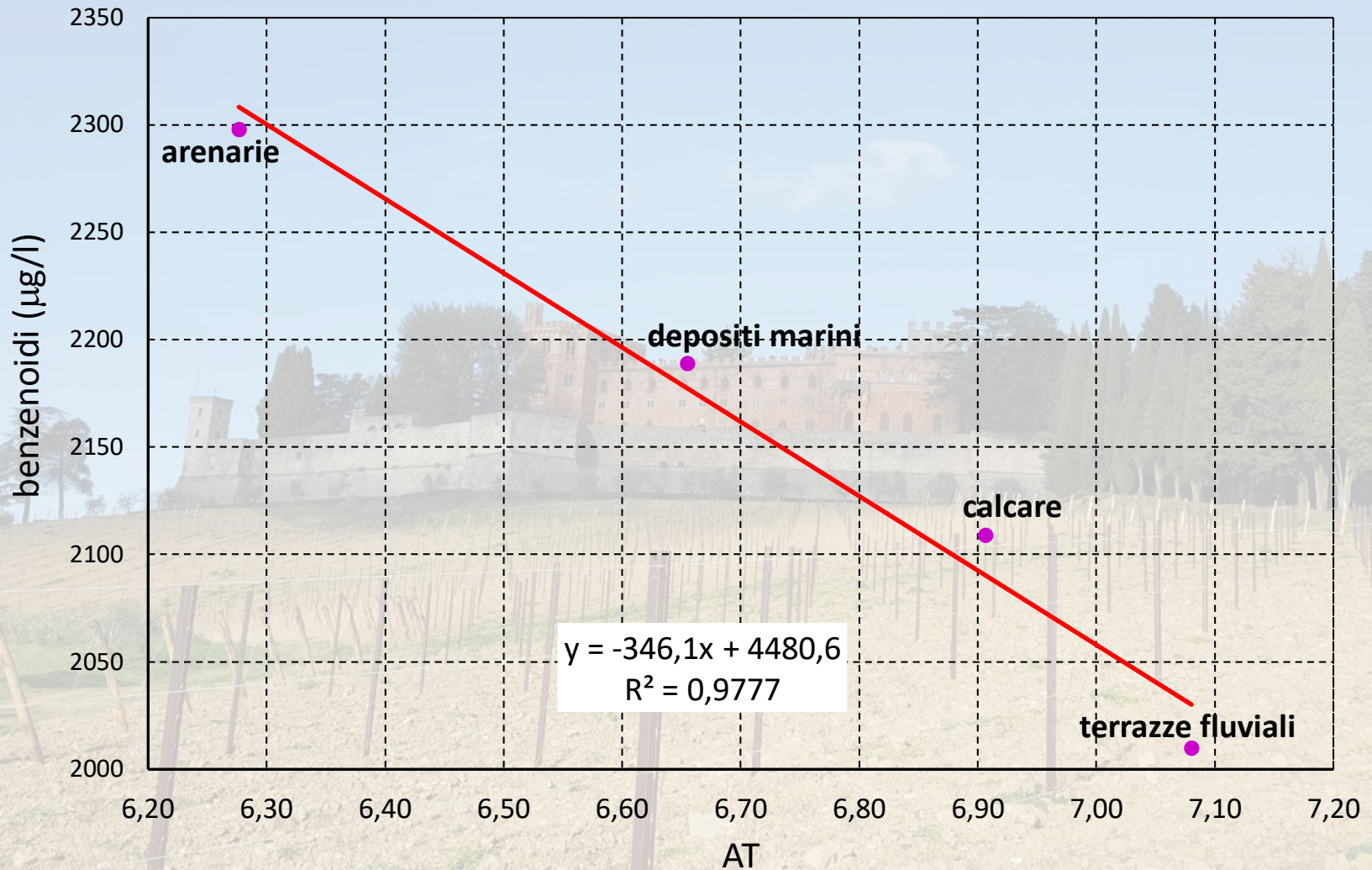
correlazioni parametri terreno-benzenoidi



correlazioni parametri terreno-benzenoidi



correlazioni parametri uve-benzenoidi



CONCUSIONI

- **depositi marini:** vini con la **maggiore contenuto in aromi varietali glicosilati** (+ longevi)
- **suoli calcarei:** vini con il **maggiore contenuto in aromi liberi varietali**
- **aromi varietali glicosilati:**
 - **diminuiscono:** incremento **argilla, limo e fertilità chimica** del terreno;
 - **aumentano:** incremento contenuto in sabbia
 - **diminuiscono:** aumento temperature dell'aria e contenuto in zuccheri
 - **aumentano:** aumento contenuto in antociani

LAVORO FUTURO

- **analisi aromi UVE e VINI per ulteriore 3-5 anni**
- **acquisire ulteriori informazioni su come il metabolismo degli aromi è influenzato da:**
 - **suolo**
 - **clima**
 - **dinamica di maturazione**
- **gestire la maturità aromatica delle uve**



UNIVERSITA' DI PISA

in ricordo del Prof. Loreti Filiberto



Laboratorio di Ricerche Viticole ed Enologiche
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali -
Università di Pisa

