



Accademia Italiana della Vite e del Vino



Consorzio Tutela Vini Collio  
50 anni di VITE



# Profilo sensoriale dei Vini Bianchi del Collio

*Breve indagine sui vini le cui caratteristiche organolettiche  
hanno reso famoso un territorio nel mondo*



( DM 30.11.2011 -Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP )

## La DOC " Collio Goriziano" o "Collio" comprende le seguenti tipologie di vini bianchi:

<b>Picolit;</b>	Malvasia (da Malvasia istriana b.);
Chardonnay;	Muller Thurgau;
Pinot grigio;	<b>Ribolla o Ribolla gialla;</b>
Pinot bianco;	Riesling (da Riesling renano);
Sauvignon;	<b>Friulano (da Tocai friulano);</b>
Riesling italico;	Traminer aromatico



***Il successo di questi vini è da attribuire:*** all'uomo - con la sua cultura, le moderne tecnologie, le strategie di mercato, ... oppure al territorio, che con le sue caratteristiche pedoclimatiche, risulta particolarmente vocato alla loro produzione?

La risposta, come sempre in questi casi, sta in mezzo alle due ipotesi; pertanto ci proponiamo di avviare una serie di analisi viticole ed enologiche per evidenziare le strette relazioni: ***uomo-territorio***, lungo tutta la filiera produttiva.



## Punti cardini della filiera viticola-enologica:

- **Produzione delle uve** *(Il buon vino nasce nella vigna)*
  - Terreno
  - Portinnesto
  - Vitigno
  - Tecnica colturale della vite
  - Clima
- **Tecnica e Tecnologia Aziendale**
- **Cultura enologica** *(giusto equilibrio tra esperienza e innovazione)*
- **Giudizio sul Prodotto finale**
  - del Tecnico
  - del Consumatore



## **Giudizio del Prodotto finale**

Dovrebbe scaturire dall'esame organolettico in rapporto ai dettami del disciplinare di produzione e valutare le sensazioni che un vino riesce a dare tramite il suo profilo sensoriale.

Si formula mediante osservazioni che interessano gli organi dei sensi ... ..



## Vista

Come recita il disciplinare di produzione dei vini del Collio:  
*.... da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso .....*;  
quindi tonalità vivaci di elevata intensità;  
fattori che promuovono l'aspettativa di importante struttura organolettica.





## Olfatto

L'intensità si colloca su valori medio-alti;  
i descrittori sono sempre numerosi e quelli principali, di ogni singolo vitigno, risultano ben marcati e differenziati tra le varie località;

Il disciplinare di produzione, naturalmente per non discriminare, si limita a definirlo: ***caratteristico*** con qualche aggettivazione di ***fine*** e ***delicato***



## Gusto

In bocca la risultanza

tra la componente **gustativa vera e propria** (*dolce-amaro e acido-salato*),

quella **tattile e cinestetica** (*morbido, ruvido, asciutto, piccante, ...* )

e il **retro-olfatto**, amplificato dalla maggiore volatilità della componente aromatica per opera della temperatura boccale-esofagea, e dalle prime reazioni enzimatiche che liberano alcune molecole olfattive dai loro precursori,

è armonica, esprime voluminosità, risulta persistente, lascia sensazioni gradevoli.





**... questo lavoro si propone  
di approfondire l'aspetto sensoriale oltre i termini del  
disciplinare di produzione, ovvero, creare una scheda  
analitica-descrittiva per ogni vino, modellata sulle  
caratteristiche intrinseche del vitigno.**

***Si inizia con una scheda trialcard generica e un panel  
ben addestrato***



# Accademia Italiana della Vite e del Vino

Scheda generale degli aromi per la creazione della **Trialcard standard**

Descrittori per la valutazione oggettiva ...

VISIVA

OLFATTIVA

GUSTATIVA

... e soggettiva



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

Scheda Trialcard: \_\_\_\_\_

Giudice: \_\_\_\_\_ Cod. Giudice: \_\_\_\_\_ Cod. Campione: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

### Fase 1 - Valutazioni oggettive

Spumosità	
Persistenza	

Intensità Colore	
Giallo Paglierino / d'Orato	
Riflessi Verdi / Ramati	

Intensità colore	
Tonalità viola	
Tonalità granata	

### Sensazioni visive

Intensità	

### Sensazioni olfattive

- Floreale** Acacia, Biancospino, Rosa, Iris, Geranio, Fior di vite, Fior d'arancio, Fior di campo, Glione, Caprifoglio, Sambuco, Bosso, Tiglio, Verbena, Viola, Giacinto, Narciso, Gelsomino, Ginestra
- Frutta fresca** Albicocca, Ananas, Banana, Ciliegia, Fragola, Ribes, Lampono, Mora, Mirtillo, Mela, Cotogna, Pera, Pesca, Prugna, Moscato, Limone, Pompelmo, Agrumi, Melone, Litchi, Uva spina, Frutto della passione, Frutta esotica
- Frutta secca** Fico secco, Mandorla, Nocciola, Noce, Prugna secca, Uva sultanina, Confettura, Frutta cotta
- Vegetale** Erba, Falso, Fieno tagliato, Menta, Salvia, Ruta, Tisana, Tè, Tabacco, Olive verdi, Foglia di fico, Mallo di noce, Peperone verde, Bosso, Funghi, Muschio, Humus, Tartufo.
- Speziato** Anice, Cannella, Chiodo di Garofano, Zafferano, Finocchio, Noce moscata, Liquirizia, Alloro, Timo, Basilico, Lavanda, Zenzero, Pepe, Vaniglia
- Balsamico** Resina, Pino, Incenso, Ginepro, Tremontina
- Tostato** Affumicato, Cacao, Caffè, Cioccolato, Caramello, Mandorla tostata, Pane tostato, Cajuolu, Creosolo, ~~Goudon~~, Pietra focale
- Animale** Ambra, Cuoio, Carne, Selvaggina, Sudore, Pipi di gatto, Zibetto, ~~Foxy~~
- Legno** Quercia, Acacia, Scotola di sigari
- Alimento** Farina, Crosta di Pane, Lievito, Burro, Formaggio, Miele, Sidro, Bire
- Chimico** Aceto, Zolfo, Medicinale, Disinfettante, Alcol, Aceto, Solforosa
- Altere** Small non-uniformly Caramella inibita Same Case 1 affini

### Sensazioni gustative-tattili

Volume	
Acidità	
Rugosità	
Astringenza	

Secchezza	
Amaro	
Armonia	
Tipicità	


### Sensazioni retroolfattive

Odori positivi	
Odori negativi	

Persistenza	
-------------	--


### Fase 2 - Valutazioni soggettive

Vista
Attrazione

Olfatto
Finezza

Gusto
Equilibrio

Retro-olfatto
Piacevolezza



## **ANALISI SENSORIALE - Descrizione dei livelli di valutazione**

**1** = si esprime con relativa certezza che il descrittore indicato sia assente;

**2** = non viene riconosciuta la presenza del descrittore ma non si ha la certezza che questo sia assente (si è nella soglia di percezione) ;

**3** = Il descrittore inizia ad essere riconosciuto (soglia di identificazione) ma viene percepito in maniera debolissima e incostante;

**4** = il descrittore viene riconosciuto in forma chiara ma debolissima (generalmente tende a sparire con azioni gustative ravvicinate);

**5** = si manifesta in forma chiara ma debole e tende ad attenuarsi (ma non a sparire) con azioni gustative ravvicinate;

**6** = si manifesta in forma chiara e tende a differenziarsi in maniera netta dagli altri descrittori;

**7** = si riconosce facilmente con sicurezza;

**8** = si riconosce immediatamente con elevata certezza anche in azioni gustative ravvicinate;

**9** = si riconosce istantaneamente anche con azioni gustative relativamente variate nel tempo e nello spazio.



# Accademia Italiana della Vite e del Vino



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

Scheda Trialcard: Collio Sauvignon DOC

Giudice: \_\_\_\_\_ Cod. Giudice: \_\_\_\_\_ Cod. Campione: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Fase 1 - Valutazioni oggettive

Fase 2 - Valutazioni soggettive

### Sensazioni visive

Intensità Colore	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Giallo paglierino	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Riflessi Verdi	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Attrazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

### Sensazioni olfattive

Intensità	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Floresale	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Floresale (altro)	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fruttato	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fruttato (altro)	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vegetale	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fruta Secca	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Speziato	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tostato	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Balsamico	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minerale	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alimento	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Etereo	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Finezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

*Fiore di Bosso, Ginestra, Acacia*

*Pompelmo, Rabarbaro, Pesca Bianca, Frutto della passione, Uva spina*

*Peperone verde, Foglia di pomodoro, Salsvia, Ortica, ...*

*Mandorla, Nocciola, ...*

*Pepe, Vaniglia, ...*

*Nocciola tostata, Pane tostato, Legno bruciato, ...*

*Eucalipto, Resina, Ginepro, ...*

*Pistacchio, Idrocarburo, Marna, ...*

*Barro, Formaggio, Miele, ...*

*Smalto d'ungheia, Cera, Alcol, Zucchero caramellato, ...*

### Sensazioni gustative-tattili

Volume	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Acidità	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Rugosità	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Astringenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Secchezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Amaro	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Armonia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tipicità	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Equilibrio	1	2	3	4	5	6	7	8	9
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

### Sensazioni retroolfattive

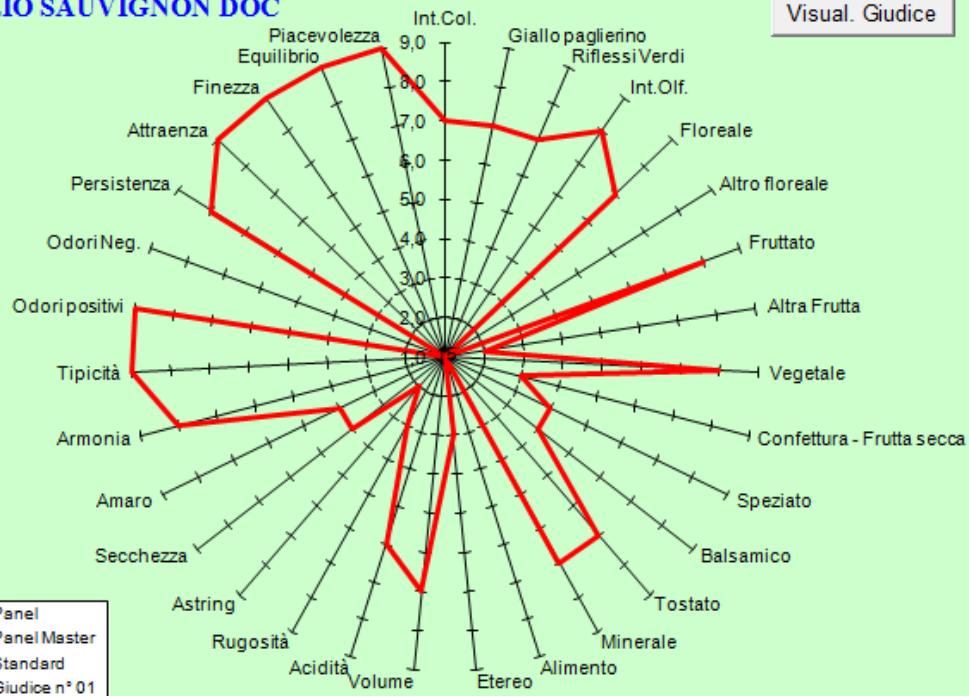
Odori positivi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Odori negativi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Persistenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Piacevolezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

## Profilo sensoriale del vino Collio Sauvignon DOC

### COLLIO SAUVIGNON DOC

Visual. Giudice







# Accademia Italiana della Vite e del Vino



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

## Scheda Trialcard: Collio Friulano DOC

Giudice: \_\_\_\_\_ Cod. Giudice: \_\_\_\_\_ Cod. Campione: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Fase 1 - Valutazioni oggettive

Fase 2 - Valutazioni soggettive

### Sensazioni visive

Intensità Colore	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Giallo Paglierino	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Riflessi Verdi	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Attrazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

### Sensazioni olfattive

Intensità	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Floreale	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Floreale (altro)	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fruttato	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fruttato (altro)	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vegetale	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fruta Secca	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Speziato	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tostato	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Balsamico	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minerale	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alimento	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Etereo	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Finezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

*Fiore di Acacia, Sambuco, bianchi di Campo*

*Mela, Pesca a pasta bianca, Agrumi*

*Salvia, Timo*

*Mandorla, Nocciola, ...*

*Papa, Vaniglia, ...*

*Nocciola tostata, Pane tostato, Legno bruciato, ...*

*Eucalipto, Resina, Ginepro,*

*Gesso, Pietra focaia, Marna, ...*

*Burro, Formaggio, Miele, ...*

*Smalto d'ungheia, Cera, Alcol, Caramello, ...*

### Sensazioni gustative-tattili

Volume	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Acidità	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Rugosità	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Astringenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Secchezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Amaro	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Armonia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tipicità	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Equilibrio	1	2	3	4	5	6	7	8	9
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

### Sensazioni retrofattive

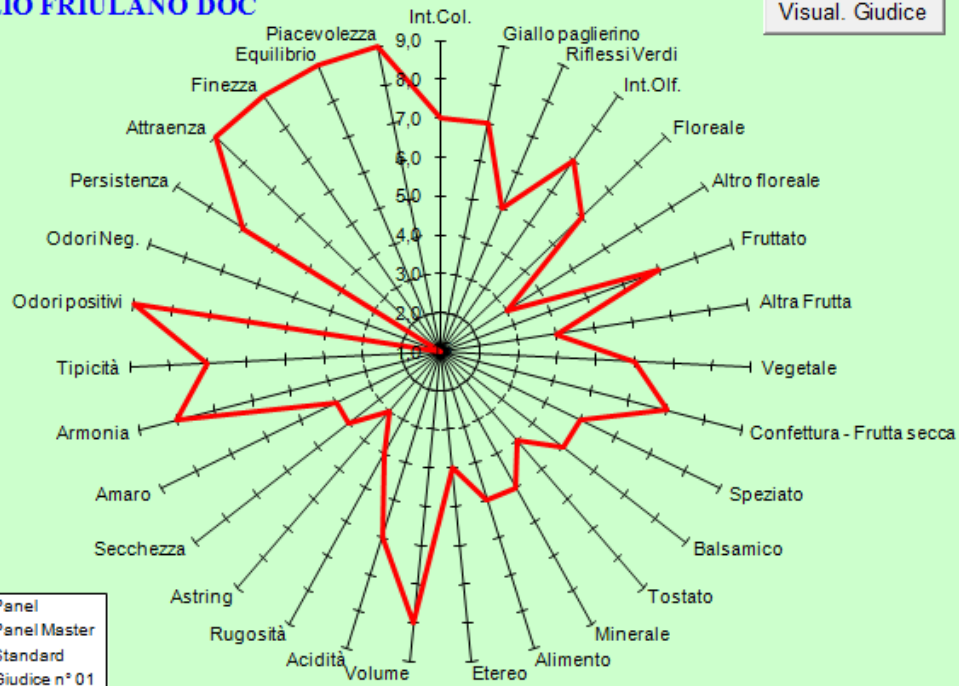
Odori positivi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Odori negativi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Persistenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Piacevolezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

## Profilo sensoriale del vino Collio Friulano DOC

### COLLIO FRIULANO DOC

Visual. Giudice





# Accademia Italiana della Vite e del Vino



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

Scheda Trialcard: **Collio Ribolla Gialla DOC**

Giudice: \_\_\_\_\_ Cod. Giudice: \_\_\_\_\_ Cod. Campione: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Fase 1 - Valutazioni oggettive

Fase 2 - Valutazioni soggettive

### Sensazioni visive

Intensità Colore	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Giallo Paglierino	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Riflessi Verdi	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Attrazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

### Sensazioni olfattive

Intensità	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Floreale	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Floreale (altro)	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fruttato	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fruttato (altro)	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vegetale	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Frutti Secca	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Speziato	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tostato	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Balsamico	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minerale	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alimento	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Etereo	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Finezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

*Flori di Acacia, Castagno, Sambuco, bianchi di Campo*

*Pompelmo, Limone, Mela, Pesca, Banana*

*Vegetale verde*

*Mandorla, Nocciola, ...*

*Pepe, Vaniglia, ...*

*Nocciola tostata, Pane tostato, Legno bruciato, ...*

*Eucalipto, Resina, Ginepro, ...*

*Grasso, Pietra focale, Marna, ...*

*Burro, Formaggio, Miele, ...*

*Smalto d'unghia, Cera, Alcol, Zucchero caramellato, ...*

### Sensazioni gustative-tattili

Volume	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Acidità	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Rugosità	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Astringenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Secchezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Amaro	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Armonia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tipicità	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Equilibrio	1	2	3	4	5	6	7	8	9
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

### Sensazioni retrolfattive

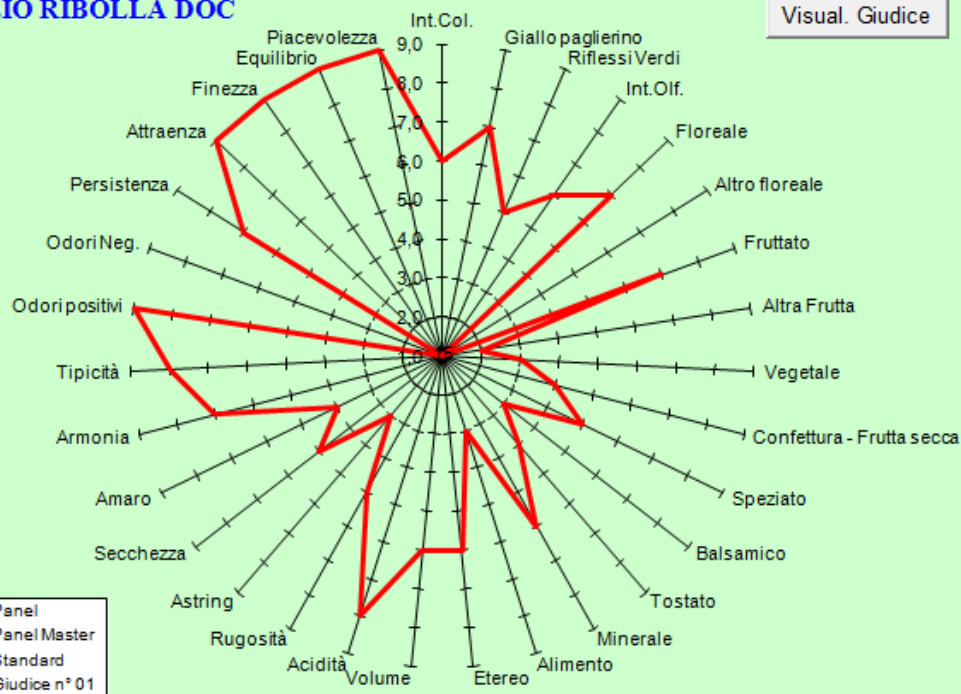
Odori positivi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Odori negativi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Persistenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Piacevolezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

## Profilo sensoriale del vino Collio Ribolla DOC

### COLLIO RIBOLLA DOC

Visual. Giudice







**Dietro a queste schede di analisi olfattiva c'è in realtà un sistema di elaborazione dati che fornisce tante altre informazioni ... ..**



## Prospetto di riporto schede di tutto il panel

Data	01/07/2013			Panel:					Accademia				Prodotto:				COLLIO SAUVIGNON DOC			
	Vista			Olfatto																
	Int.Col.	Giallo pagl	Riflessi Ve	Int.Olf.	Floreale	Altro florea	Fruttato	Altra Frutta	Vegetale	Fr.secca	Speziato	Tostato	Balsamico	Minerale	Alimento	Etereo				
Standard	7	7	7	8	7	1	8	2	8	3	4	4	7	7	1	3				
Panel Master	6	7	6	7	6	2	6	3	7	3	3	4	7	6	2	2				
Panel	6,1	6,5	6,3	6,9	5,7	2,7	6,1	3,3	6,7	3,3	3,6	3,5	6,3	5,9	1,9	2,5				
Giudice n° 01	6	7	7	8	6	3	7	4	8	3	4	4	6	7	2	3				
media	6,13	6,53	6,27	6,87	5,73	2,73	6,07	3,33	6,73	3,33	3,60	3,53	6,27	5,87	1,93	2,53				
dev.stand.	0,74	0,64	0,70	0,74	0,70	0,80	0,88	0,82	0,70	0,82	0,99	0,83	0,70	0,83	0,80	0,92				
Valut.Panel	70,05	73,91	71,51	70,05	71,51	68,01	64,94	67,36	71,51	67,36	61,35	66,74	71,51	66,74	68,01	63,82				
Giudice n° 01	6	7	7	8	6	3	7	4	8	3	4	4	6	7	2	3				
Giudice n° 02	5	6	6	7	5	4	7	2	7	4	4	4	5	6	1	3				
Giudice n° 03	7	6	6	7	5	4	6	3	7	3	3	3	6	6	1	2				
Giudice n° 04	7	8	7	8	6	3	7	3	7	3	3	3	7	5	2	2				
Giudice n° 05	6	7	7	6	7	2	6	4	6	5	3	5	7	6	3	2				
Giudice n° 06	6	7	7	7	7	3	7	3	7	4	6	4	7	6	2	4				
Giudice n° 07	7	6	6	7	6	3	5	3	6	3	5	3	6	7	2	3				
Giudice n° 08	5	6	6	6	5	2	5	4	6	2	4	5	5	7	1	4				
Giudice n° 09	7	7	7	8	6	2	7	5	8	3	3	2	6	6	1	2				
Giudice n° 10	6	6	6	7	5	4	5	3	6	3	2	3	7	6	3	1				
Giudice n° 11	6	7	6	7	6	2	6	2	7	4	3	4	7	5	3	3				
Giudice n° 12	7	6	7	6	6	2	6	4	6	4	4	3	6	5	3	2				
Giudice n° 13	5	6	5	6	5	3	5	3	6	3	3	3	6	4	2	3				
Giudice n° 14	6	7	6	7	5	2	5	3	7	4	3	4	7	6	1	1				
Giudice n° 15	6	6	5	6	6	2	7	4	7	2	4	3	6	6	2	3				



## Attendibilità dei dati dei singoli giudici costituenti il panel

Retrogusto			Preferenze				Valutazione sul Panel		sul Panel Master
Odori posit	Odori Neg.	Persistenz	Attraezza	Finezza	Equilibrio	Piacevolezz	Relativa	Assoluta	
9	1	8	9	9	9	9			
9	1	7	9	8	8	8		(panel)	
7,9	1,1	6,8	7,5	6,1	6,5	6,9			
9	1	7	8	7	7	7	82	56	
7,87	1,13	6,80	7,47	6,13	6,53	6,93	4,93		
0,64	0,35	0,86	1,19	1,19	0,83	0,70	0,78		
73,91	85,20	65,73	54,53	54,53	66,74	71,51	69		
9	1	7	8	7	7	7	82	56	85
8	1	8	9	5	6	7	82	57	82
9	1	7	5	8	6	8	86	59	87
8	1	7	6	7	7	7	83	57	83
8	2	6	7	5	6	6	79	54	81
7	1	8	8	6	5	6	78	54	77
8	1	7	9	7	7	8	85	58	82
8	1	6	6	5	6	7	77	53	77
8	1	5	7	5	7	6	78	54	79
7	1	7	7	6	7	7	80	55	82
8	2	6	7	7	7	7	82	56	83
7	1	8	8	8	8	8	81	56	79
7	1	7	9	4	5	6	80	55	79
8	1	6	8	6	7	7	83	57	87
8	1	7	8	6	7	7	85	59	85



## Risultato dell'elaborazione

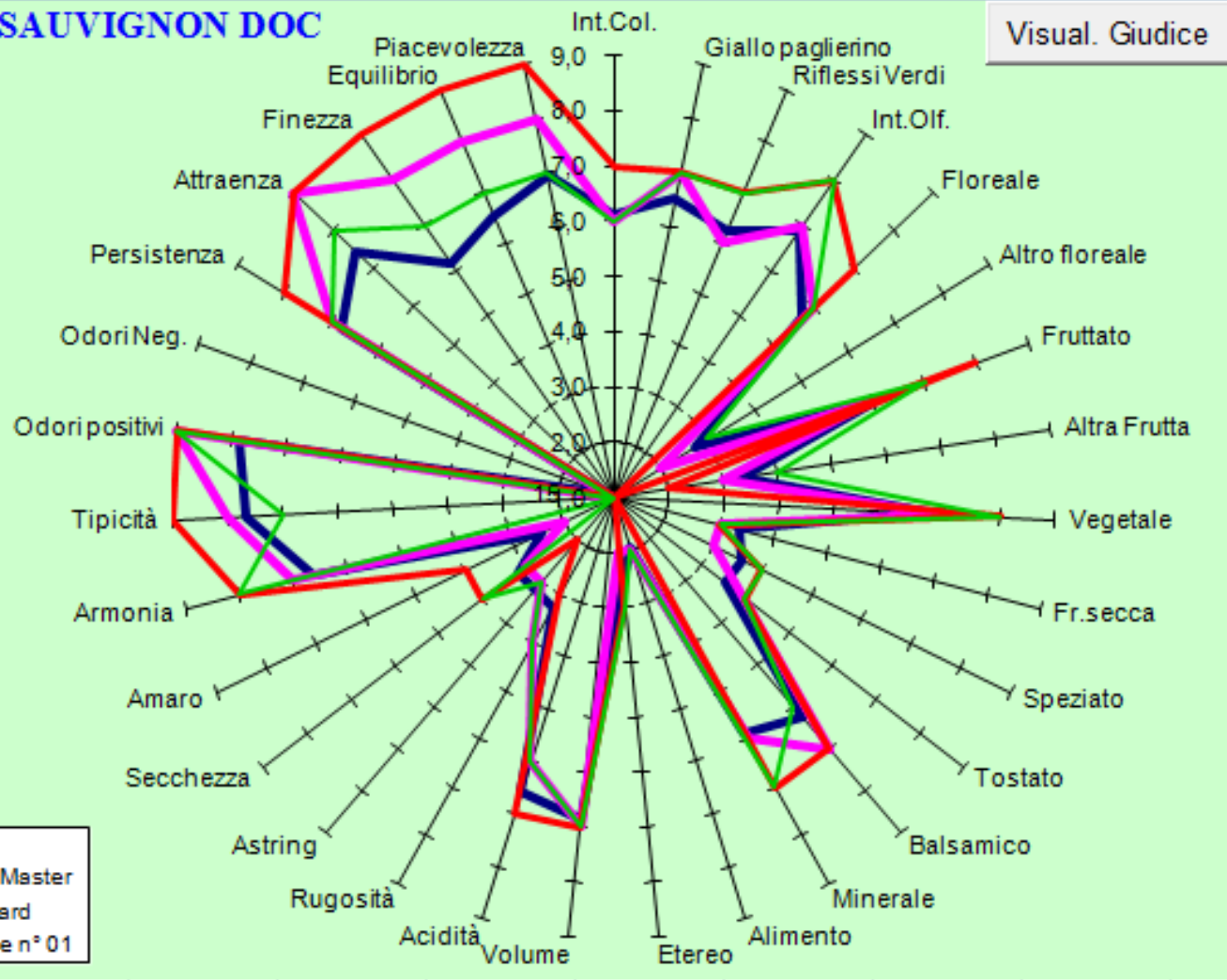
Risultato dell'elaborazione	Descrizione dei livelli ottenuti dall'elaborazione
Qualità generale: 83 pnt [ 0 - 100 ]	50-60 discreto; 61-70 buono; 71-80 ottimo; >80 eccellente
Percentuale di tipicità: 89 % [ > 70 ]	<60 scarsa; 61-70 significativa; >70 alta
Stato di evoluzione: 49 % [ 0 - 100 ]	<40 fresco o immaturo; 41-70 maturo; >71 decadente
Punteggio di preferenza: 75 pnt [ > 60 ]	<60 poco preferito dal consumatore; 61-70 buono; 71-80 ottimo; >80 eccellente
Attendibilità dei risultati: 76 % [ > 70 ]	<50 scarsa; 50-60 accettabile; 61-70 buona; 71-80 ottima; >80 eccellente

Elaborazione



## Confronto tra profili sensoriali

**COLLIO SAUVIGNON DOC**



Giudice n° 01
Giudice n° 02
Giudice n° 03
Giudice n° 04
Giudice n° 05
Giudice n° 06
Giudice n° 07
Giudice n° 08
Giudice n° 09
Giudice n° 10
Giudice n° 11
Giudice n° 12
Giudice n° 13
Giudice n° 14
Giudice n° 15

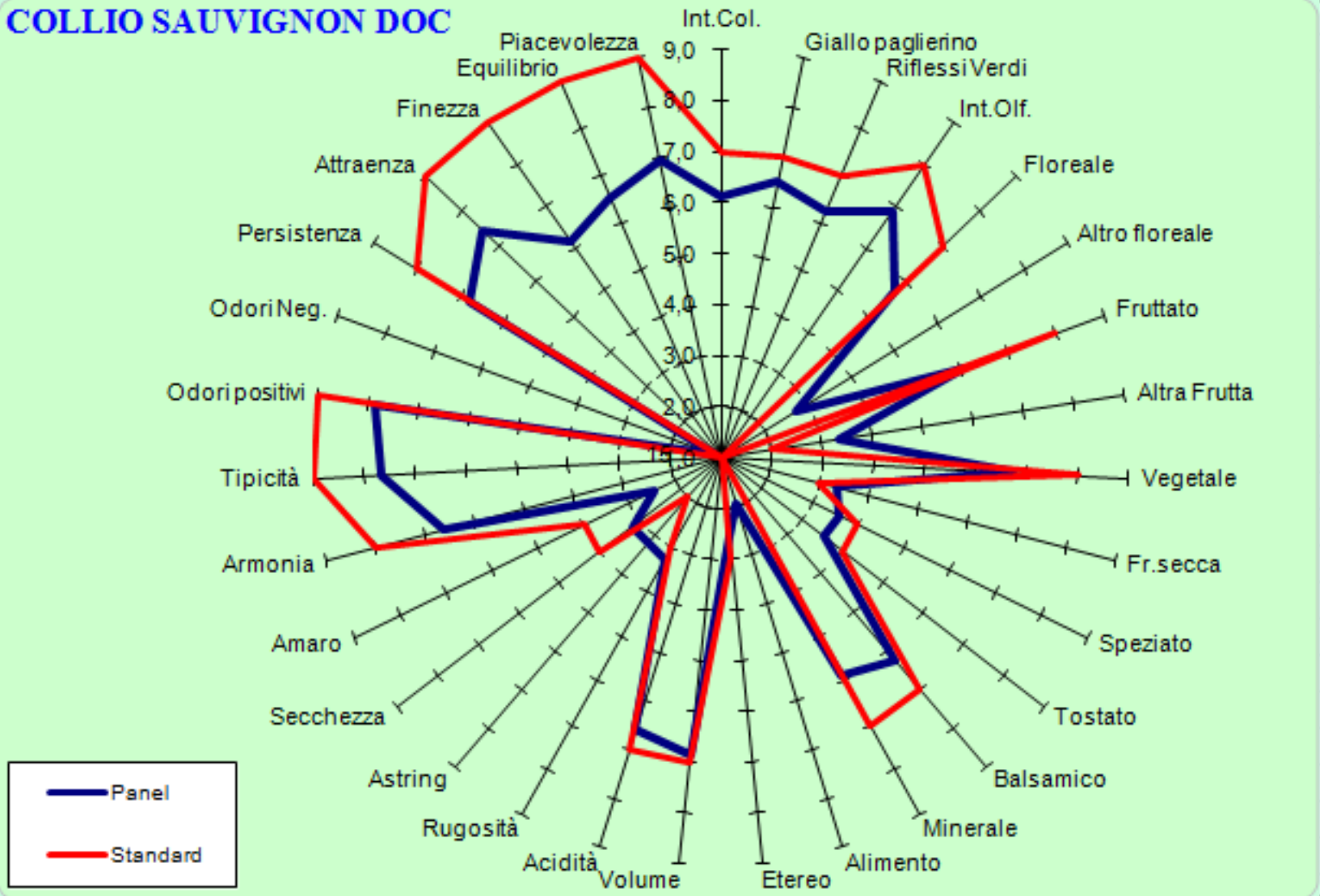




# Accademia Italiana della Vite e del Vino

## Confronto tra il profilo sensoriale tipico del vino e quello del panel

### COLLIO SAUVIGNON DOC

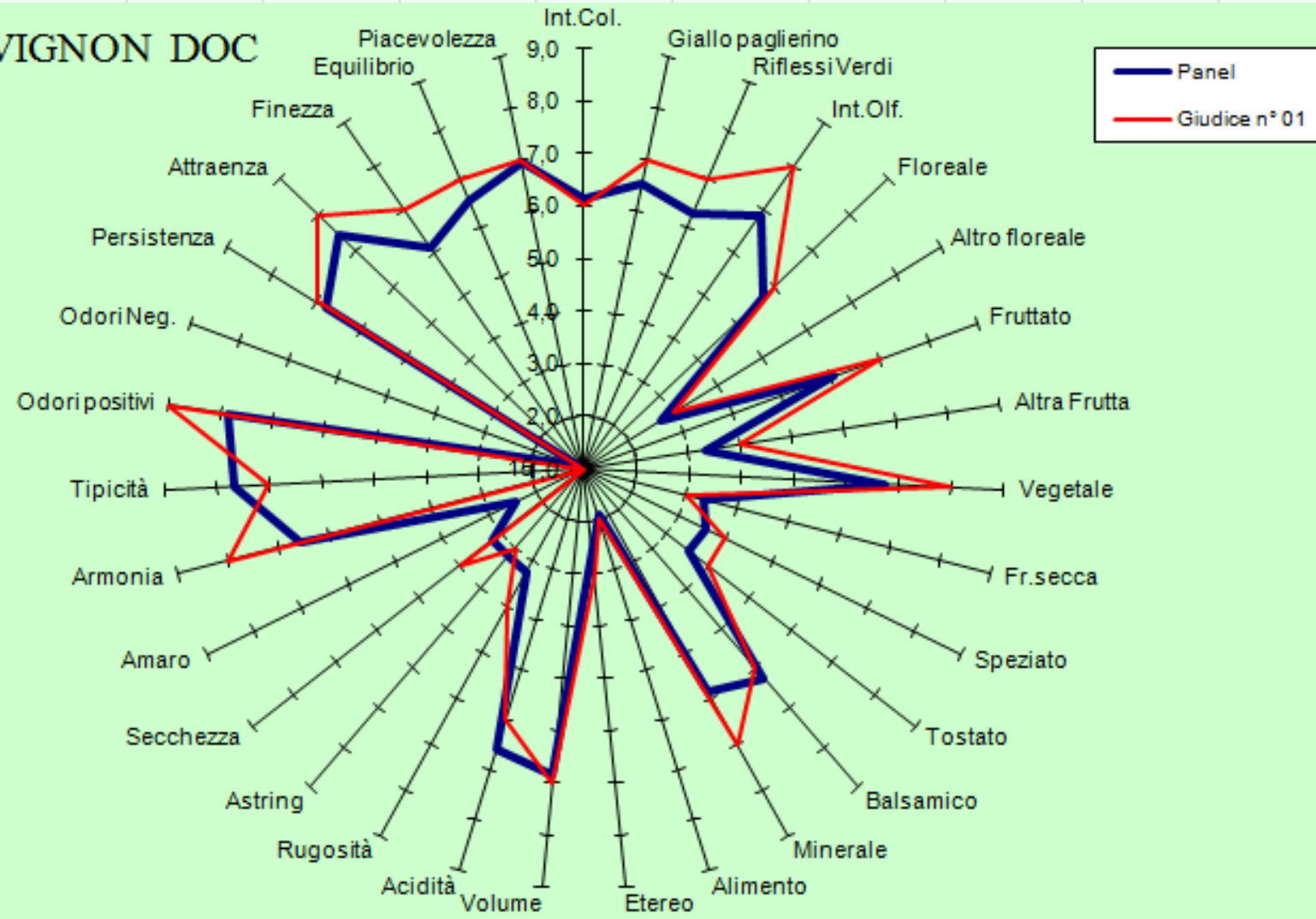






## Confronto tra profilo sensoriale di un giudice e quello del panel

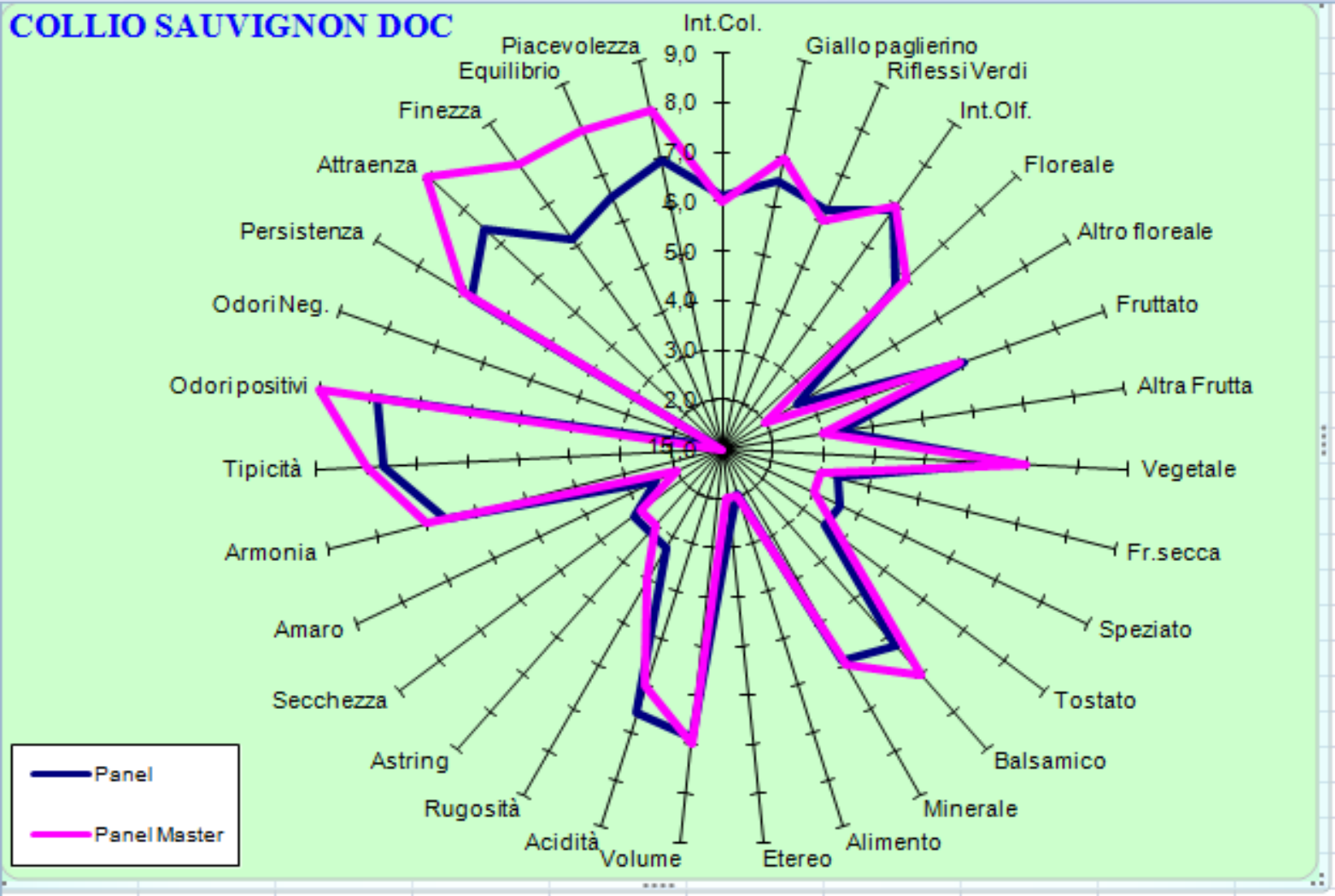
COLLIO SAUVIGNON DOC





# Accademia Italiana della Vite e del Vino

## Confronto tra profilo sensoriale di taratura e quello espresso dal panel





## Descrittori di maggiore caratterizzazione varietale dei vini del Collio

Di tutti i descrittori rilevati ci sono sembrati interessanti quelli appartenenti ai gruppi aromatici del ***Vegetale***, del ***fruttato*** e del ***Floreale***, senza trascurare i sentori di minerale e frutta secca.

Pertanto, si riportano questi descrittori, evidenziati per specie chimica a cui solitamente sono attribuiti, nel prospetto che segue



## Descrittori di maggiore caratterizzazione varietale

### SAUVIGNON

Vegetale: **Peperone verde**, Foglia di pomodoro, Salvia, Ortica,

Fruttato: **Pompelmo**, Rabarbaro, Pesca Bianca, Frutto della passione, Uva spina

Floreale: **Fiore di Bosso**, Ginestra, Acacia

### FRIULANO

Vegetale: Salvia, Timo

Fruttato: **Mela**, Pesca a pasta bianca, Agrumi

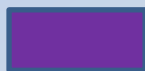
Floreale: **Fiori di Acacia**, Sambuco, **bianchi di Campo**

### RIBOLLA

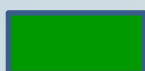
Vegetale: Vegetale **verde**

Fruttato: **Pompelmo**, Limone, **Mela**, Pesca, **Banana**

Floreale: **Fiori di Acacia**, Castagno, **Sambuco**, **bianchi di Campo**



Tioli



Pirazine



Esteri





## Tioli

Bosso e Ginestra = *4-mercapto-4-metil,pentan-2-one*

Bosso, Pompelmo, Frutto della Passione, Foglia i pomodoro =  
*acetato di 3-mercapto-1-esanolo*

Acacia = Acaciolo = aldeide anisica (*p-metossi,benzaldeide*) con antranilato di metile

Pesca a pasta bianca = *8-mercapto-p-mentone*

Il loro accumulo cresce nell'acino dall'invasatura in poi;

Fattori di crescita: sufficiente disponibilità azotata (APA: 170 mg/l) e moderato deficit idrico (-6,5 bar corrispondente a circa il 50% dell'acqua capillare disponibile);

I precursori aromatici sono inodori e legati alla cisteina mediante ponte zolfo (-S-) e si trovano sia nella buccia che nella polpa. Quindi, gestire la macerazione in modo da favorire l'estrazione dei precursori limitando l'estrazione dei polifenoli.

La disponibilità idrica prolunga il ciclo vegetativo della vite e mantiene, alla vendemmia, concentrazioni più elevate di tioli.

La disponibilità azotata incide anch'essa sulla lunghezza del ciclo vegetativo e, inoltre, permette di ottenere mosti più poveri in composti fenolici (quindi meno soggetti a ossidazione).



## Pirazine

Peperone verde = *2-metossi-3-isobutil,pirazina*  
*2-metossi-3-isopropil,pirazina*  
*2-metossi-3-etil,pirazina*

Il loro accumulo cresce nell'acino fino all'invasatura, poi diminuisce durante la maturazione;  
La diminuzione è strettamente correlata alla luce e alla temperatura;

Nei climi caldi, alla maturazione, la loro concentrazione scende sotto la soglia percettiva;  
Nei climi freddi, invece, la loro concentrazione supera nettamente tale soglia;

La forma di allevamento, le concimazioni e la tecnica colturale in genere, incidono nella lunghezza del ciclo vegetativo e di conseguenza nella concentrazione finale di questi composti.





## Esteri

Mela = *Acetato di esile*

Banana = *Acetato di isoamile*

Pompelmo = *Acetato di 3-mercapto-1-esanolo*

Fruttato = *Caprilato di etile*

Gli esteri essendo costituiti da **acido organico + alcole**, iniziano a manifestarsi durante la fermentazione e proseguono anche dopo.

La loro concentrazione nei vini dipende dalla quantità e qualità, sia degli acidi che degli alcoli;

Durante la maturazione delle uve, le temperature oltre i 24 °C degradano in modo significativo l'acido malico, per cui scende vistosamente l'acidità totale e si alza il pH, modificando notevolmente il quadro olfattivo e non solo.



## Il Clima del Collio (Dati ERSA)

### Temperatura

medie estive: 21,5-22,5°C

medie invernali di circa 4°C

Somma termica: 1809 °C

### Pioggia

Precipitazioni medie annue: 1350-1400 mm

Distribuzione: quasi uniforme nel corso dell'anno, valori minimi, ma quasi sempre oltre i 100 mm/mese, in Dic- Gen- Feb- Lug

### Sole

Nelle zone di pianura l'insolazione media annua è intorno ai 4800 MJ/m<sup>2</sup> mentre nelle zone meglio esposte si arriva a 5600 MJ/m<sup>2</sup> ed in quelle più in ombra si resta intorno ai 3000 MJ/m<sup>2</sup>.

### Definizione

Secondo la classificazione di Koeppen rivisitata da Pinna per l'area italiana (Mennella, 1977) la zona a DOC Collio presenta un clima di tipo **temperato sublitoraneo**, che si qualifica per temperature medie annue comprese fra 10 e 14,4 °C, temperatura media del mese più freddo fra 4 e 5,9°C, tre mesi (giugno, luglio ed agosto) con medie termiche superiori a 20°C ed un'escursione termica annua (differenza fra temperatura media del mese più freddo e di quello più caldo) fra 16 e 19°C.



## **Inquadramento geologico e geomorfologico del Collio** *(Dati ERSA)*

Dal punto di vista litologico è possibile distinguere, per quanto riguarda i rilievi, quattro facies principali: una prevalentemente **marnosa**, una prevalentemente **arenacea**, una in cui i due termini tendono ad equivalersi ed una conglomeratica.

La facies marnosa è costituita da marne grigio-azzurre, cui l'alterazione conferisce un colore bruno-giallastro; sono stratificate, in livelli da centimetrici a pluridecimetrici, fogliettate e raramente compatte, occasionalmente intercalate da livelli arenacei poco potenti ed intensamente fratturati.

La facies arenacea è al contrario rappresentata prevalentemente da arenarie giallo-brunastre, talvolta con sfumature tendenti al grigio-azzurrognolo ed al violetto, in bancate potenti qualche decimetro separate da sottili intercalazioni marnose. Le arenarie hanno composizione quarzoso-silicea e localmente passano ad arenarie conglomeratiche e a microconglomerati.

***Nella maggior parte del territorio, tuttavia, le due componenti tendono ad equivalersi, dando luogo alla facies marnoso-arenacea, con periodi di stratificazione che vanno da pochi centimetri a qualche decimetro.***



## Conclusioni

Le tecnologie e le biotecnologie in questo settore sono all'avanguardia per cui l'uomo non risulta, in termini relativi, fortemente caratterizzante in quanto la sua azione è copiabile e trasferibile da un territorio ad un altro;

Stessa cosa non può dirsi per le condizioni pedoclimatiche, che risultano specifiche di questo territorio e quindi fortemente influenzanti la qualità dell'uva;

*In particolare:*

- **Insolazione** annua in collina esposta di 5600 MJ/m<sup>2</sup> assicura una buona maturazione delle uve e la  $t_m$  dei mesi caldi  $< 24$  °C consente il mantenimento di un tenore acidico alto – valori importanti di acidità e di grado zuccherino contribuiscono sia in quantità che in qualità alla formazione degli *Esteri*;
- **Somma Termica** di 1430 ha evidenziato concentrazione di *Pirazine* oltre 5 volte la s.p. e valori di 2100, invece, quantità sotto la s.p. Pertanto con il valore di S.T. 1809 le pirazine sono presenti ma i sentori erbacei non risultano disturbare il quadro olfattivo.
- **Precipitazioni** medie annue in mm: 1350-1400 sempre con valori mensili  $> 100$  e struttura pedologica, favoriscono l'accumulo idrico e una forte vigoria delle viti. Ciò consente un migliore accumulo di *tioli*.

*Queste caratteristiche sono e restano peculiarità del Collio*



*Accademia Italiana della Vite e del Vino*

**Grazie per l'attenzione !!! ...**