

*Convegno*  
**IL SANGIOVESE NEL TERRITORIO DEL CHIANTI CLASSICO**  
*Brolio, 20 Maggio 2017*

**POTENZIALE FENOLICO E CARATTERIZZAZIONE TERRITORIALE DEL  
SANGIOVESE**

*Paolo Storchi, Sergio Puccioni, Rita Perria, Alessandra Zombardo*  
*CREA – Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia, Arezzo*

Il Sangiovese è la varietà di vite più coltivata in Italia, ma per la sua bassa stabilità ambientale non in tutti i territori fornisce prodotti di alta qualità.

In particolare risulta un vitigno “difficile” per il suo potenziale polifenolico e soprattutto antocianico, geneticamente caratterizzato da una scarsa presenza di molecole stabili, che ne rendono talvolta problematica la tenuta durante nel tempo. Nel suo profilo è infatti minima la presenza di antocianine acilate (solitamente meno del 2%), a vantaggio di composti monomeri disostituiti e tra questi è presente in elevata percentuale la cianidina-3-glucoside, facilmente ossidabile e di scarso apporto di colore al vino finito.

Oltre alle tecniche di cantina, per ottenere vini di qualità da Sangiovese in purezza risulta quindi fondamentale ottenere uve con elevato contenuto totale in antociani, parametro influenzabile dalle condizioni ambientali, dalle tecniche colturali e, in parte, dalla selezione clonale condotta negli ultimi decenni per individuare genotipi a maggiore potenziale antocianico.

Nel presente lavoro vengono affrontati, in particolare, gli aspetti relativi all’interazione del vitigno con l’ambiente, inteso come condizioni pedologiche ed effetto climatico dell’annata, nei riguardi dell’accumulo di antociani nell’uva.

Varie ricerche hanno mostrato come in determinate fasi fenologiche le condizioni di moderato stress, limitata disponibilità idrica in particolare, favoriscono la sintesi delle sostanze coloranti. Ridotte produzioni unitarie evitano inoltre l’effetto “diluizione” per cui quando l’ambiente non risulta limitante occorre l’intervento dell’uomo con le diverse scelte agronomiche (portinnesti, potature, diradamento grappoli, ecc.) per contenere l’esubero produttivo.

Condizioni di stress rilevante, dovuto anche a carenze nei caratteri funzionali dei suoli (eccesso di permeabilità, ridotto contenuto in sostanza organica, degrado per erosione) pur favorendo la produzione di polifenoli, portano invece a uve e squilibrate per le altre componenti (rapporto acidi/zuccheri, precursori aromatici, tannini) e quindi non idonee per la produzione di vini di elevata gamma.

Diverse indagini sperimentali stanno perciò evidenziando, anche all’interno dei territori di riconosciute produzioni a denominazione d’origine quali il Chianti Classico, la presenza di vigneti delimitati con specifiche caratteristiche pedo-climatiche, in grado di fornire naturalmente uve con elevato potenziale qualitativo e, nello specifico, con contenuto in antociani nei vini pressoché doppio rispetto ad altri vigneti meno favoriti dal punto di vista ambientale.

Tali indagini hanno permesso anche di ottenere un indice di performance del Sangiovese, correlato con il risultato enologico e degustativo. L’indice prende in esame pochi parametri, tra cui i polifenoli estraibili dalle bucce, per definire classi diverse di performance e di potenziale qualitativo nel tempo di un determinato vigneto.