

IL POTENZIALE POLIFENOLICO DELLE UVE NEBBIOLO: COMPARAZIONE CON LE VARIETÀ INTERNAZIONALI ED ITALIANE

Fulvio Mattivi¹ e Leonardo Valenti²

¹Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Centro Sperimentale, Dipartimento Laboratorio Analisi e Ricerche, via E. Mach 2, 38010 San Michele all'Adige, Italia

²Università di Milano, Di.Pro.Ve., via Celoria 2, 20133 Milano, Italia

Il potenziale polifenolico delle uve (1,2) è un parametro descrittivo fondamentale per la corretta vinificazione del Nebbiolo. Infatti, la valutazione del contenuto in antociani estraibili, la corretta stima della quantità di polifenoli totali dell'uva che possono essere estratti durante la vinificazione, ed anche la conoscenza della ripartizione di questi composti tra bucce e vinaccioli possono aiutare l'Enologo ad impostare in maniera ottimale la vinificazione in rosso. Questi fattori sono particolarmente sentiti per una varietà come il Nebbiolo, che se da un lato permette di ottenere vini di elevatissimo pregio, è però senza dubbio una cultivar di non facile vinificazione.

In questa relazione verrà discusso il potenziale polifenolico alla maturazione di uve Nebbiolo coltivate in cinque importanti zone di produzione (Barolo, Barbaresco, Ghemme, Franciacorta e Valtellina) durante le annate 2000 e 2001, mettendolo in comparazione anche con quello di altre varietà Italiane ed internazionali destinate alla produzione di vini di pregio, al fine di evidenziarne le particolarità.

Inoltre, verrà discussa la variabilità di espressione di questo vitigno nel 2003, annata estrema dal punto di vista climatico, mettendo in evidenza la utilità per questo vitigno di effettuare un monitoraggio del potenziale polifenolico prima della vinificazione, attraverso un metodo rapido, di facile applicazione a livello aziendale.