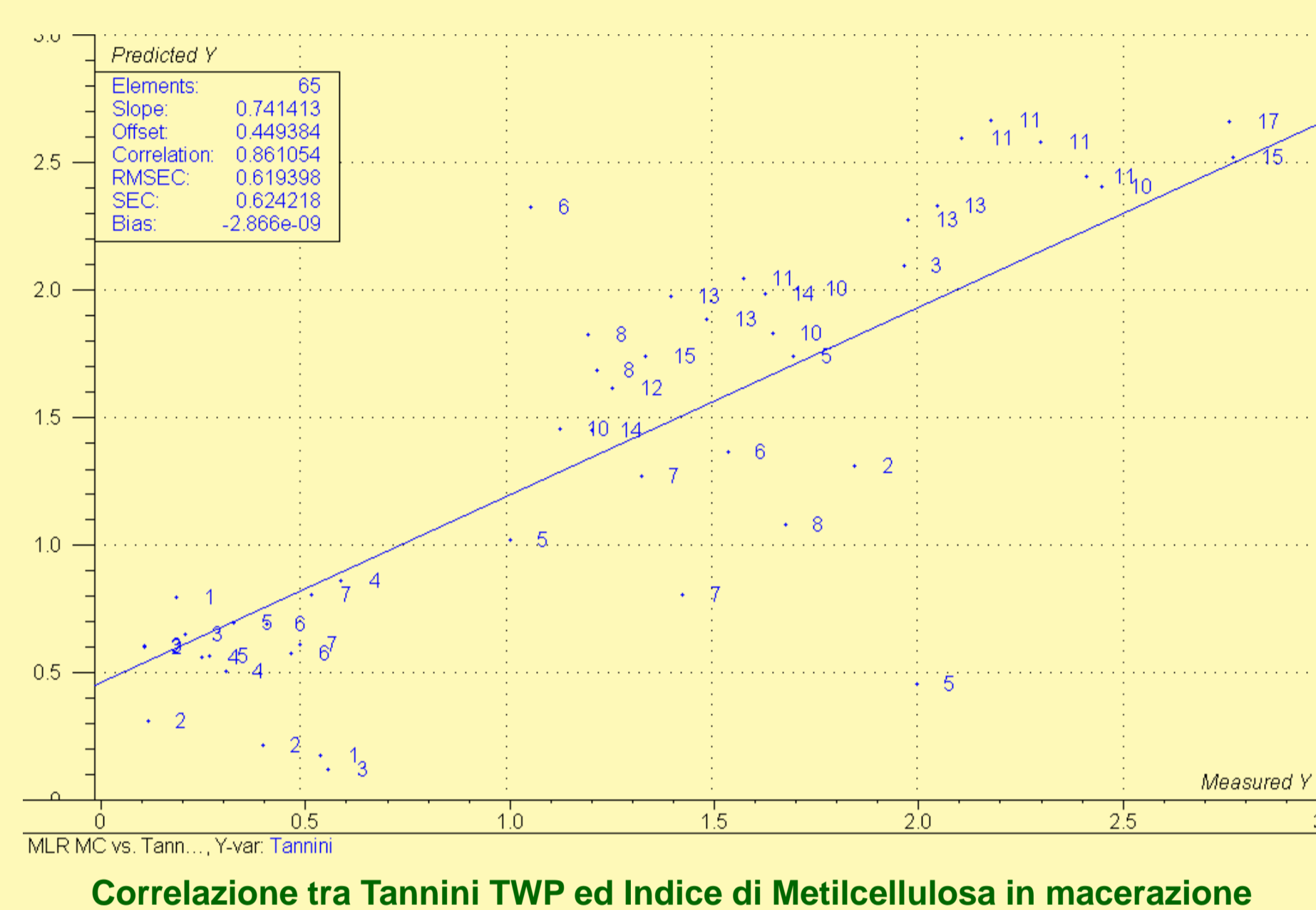


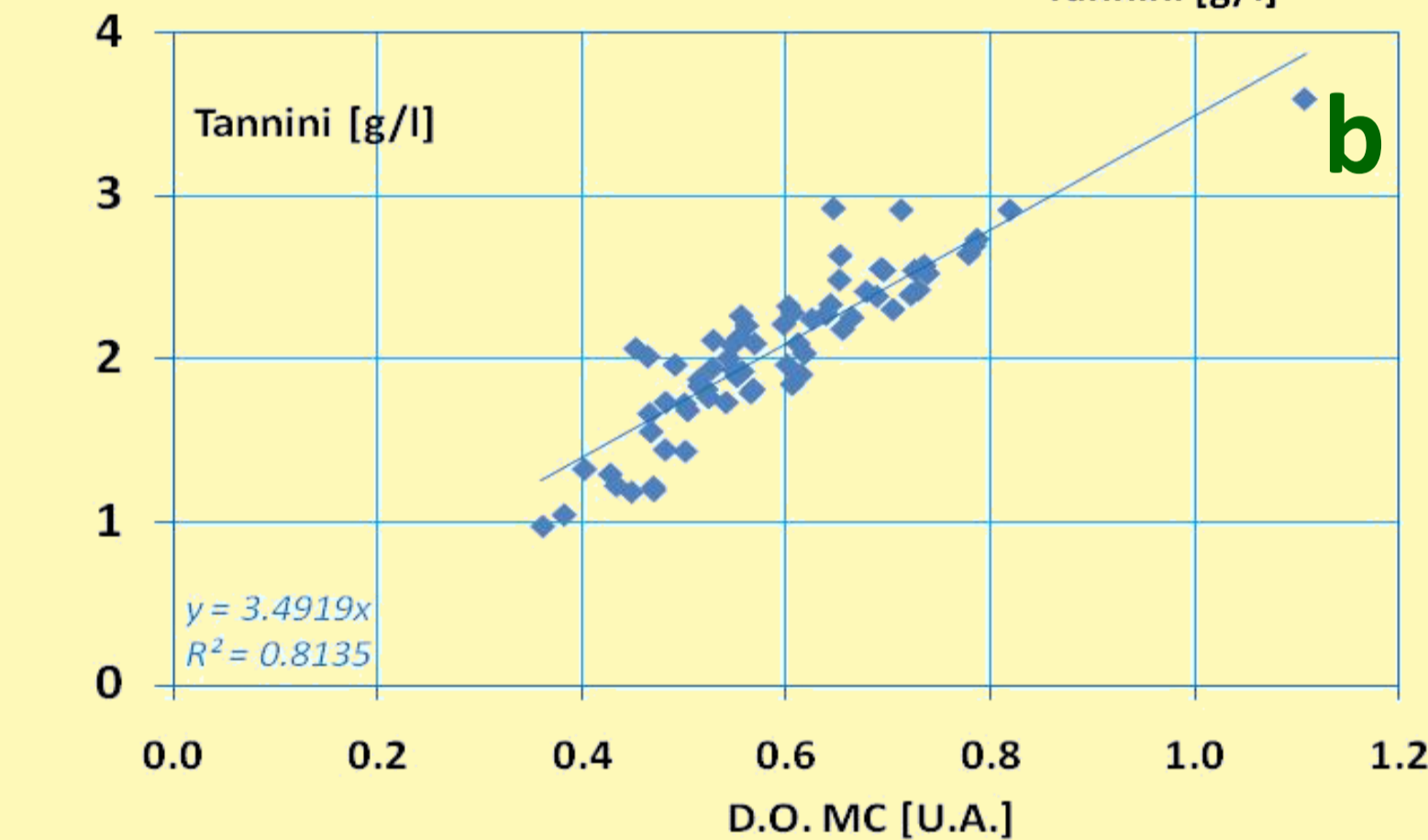
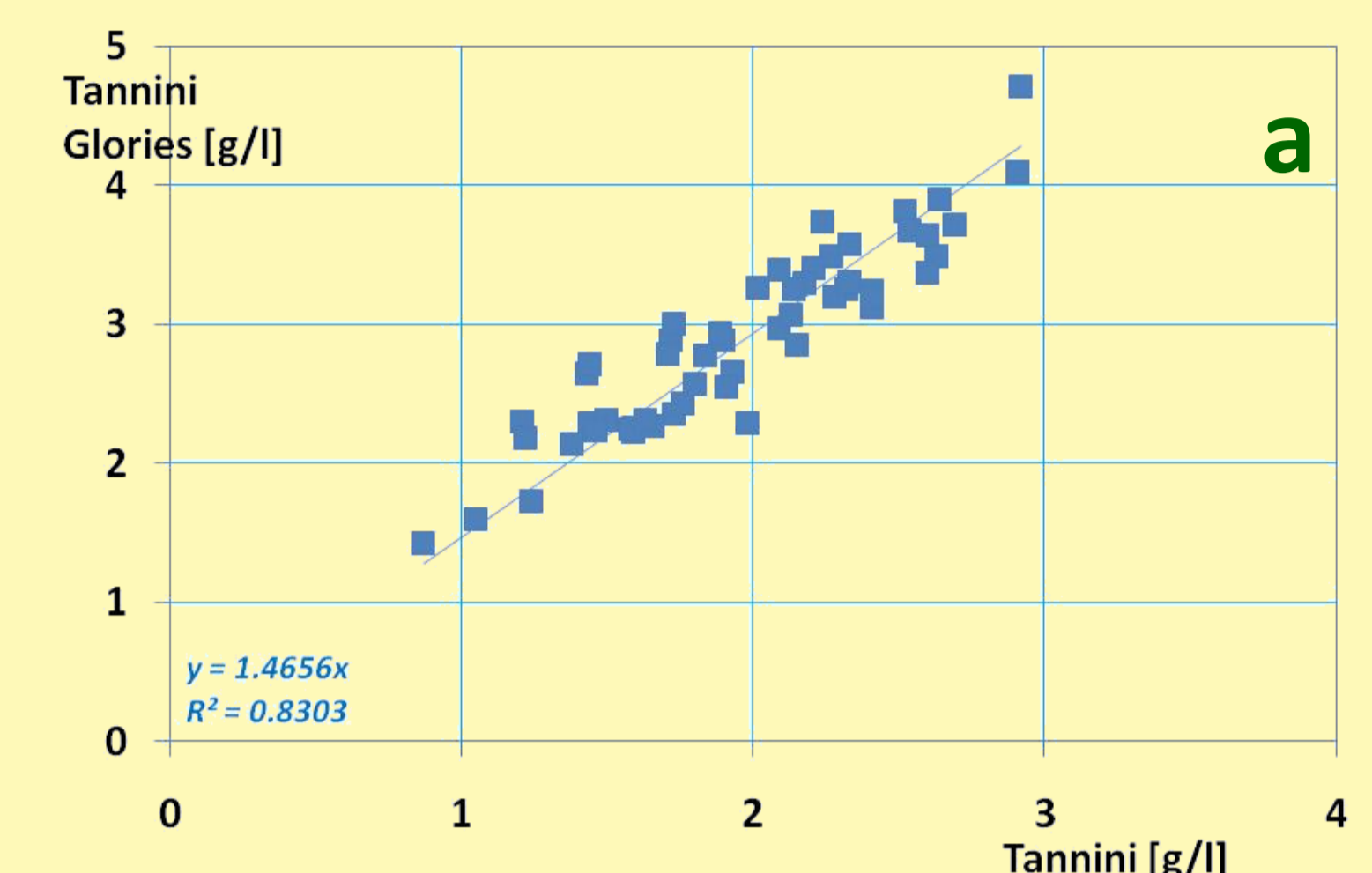
Tannin Web Portal – Applicazione della metodica ai Vini Italiani

Nel corso della vendemmia 2010, in collaborazione con l'AWRI e con alcune cantine dapprima Toscane, e poi anche Marchigiane e Romagnole, ISVEA ha avviato un programma volto a testare la rispondenza ai prodotti Italiani della metodica messa a punto dall'Australian Wine Research Institute.

La metodica destinata alla valutazione di Tannini, Fenoli e Pigmenti nelle masse in macerazione è stata utilizzata per seguire l'evoluzione della cinetica estrattiva in 25 vasche in macerazione (tra Sangiovesi e Cabernet Sauvignon) in 12 diverse cantine Toscane. Gli stessi campioni sono stati analizzati altresì impiegando l'Indice di Metilcellulosa (più pratico e adatto alla tipologia di matrice rispetto alle tecniche basate sull'idrolisi acida a caldo, come gli Indici di Tannini o di Proantocianidine), ottenendo una buona correlazione.

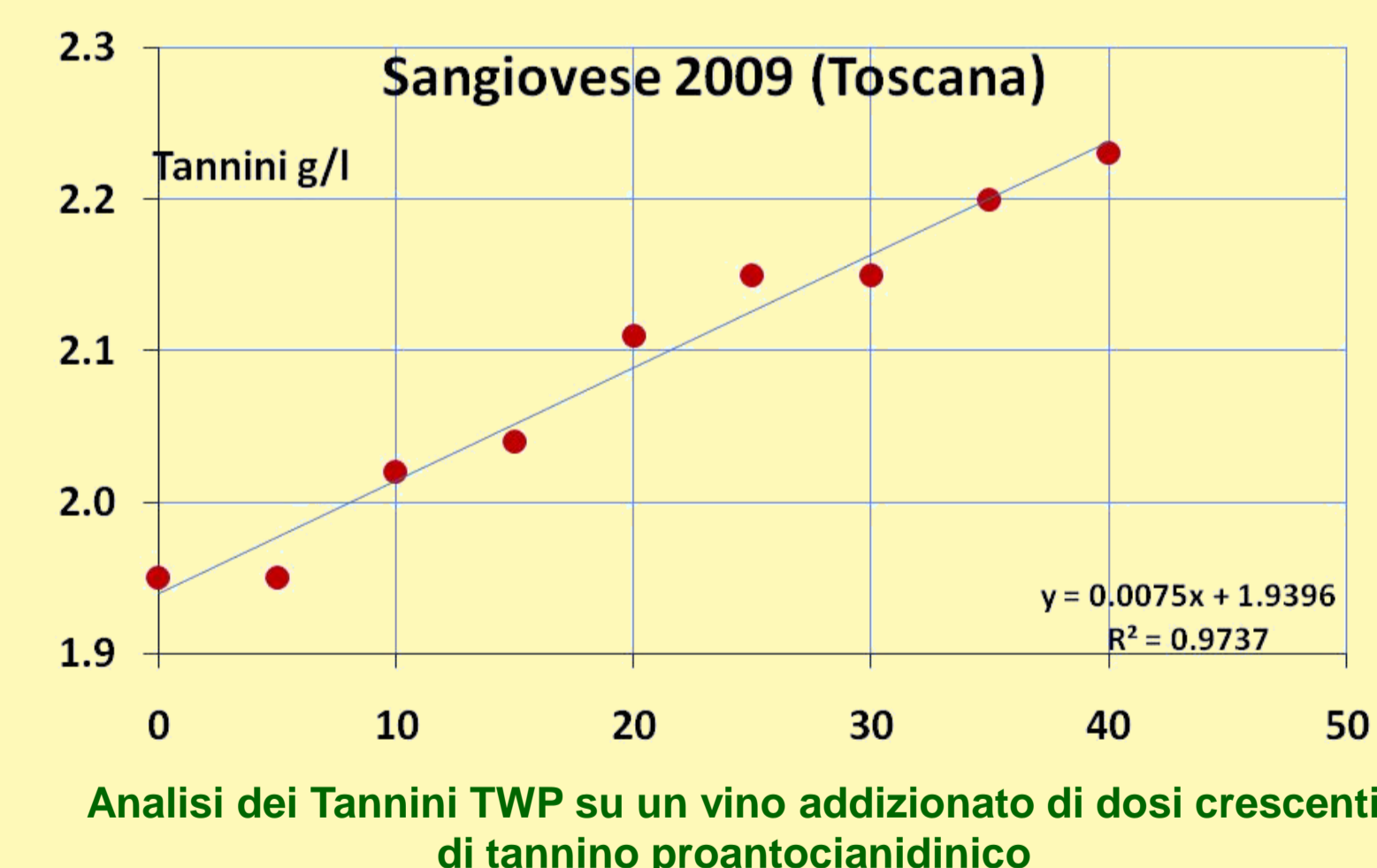
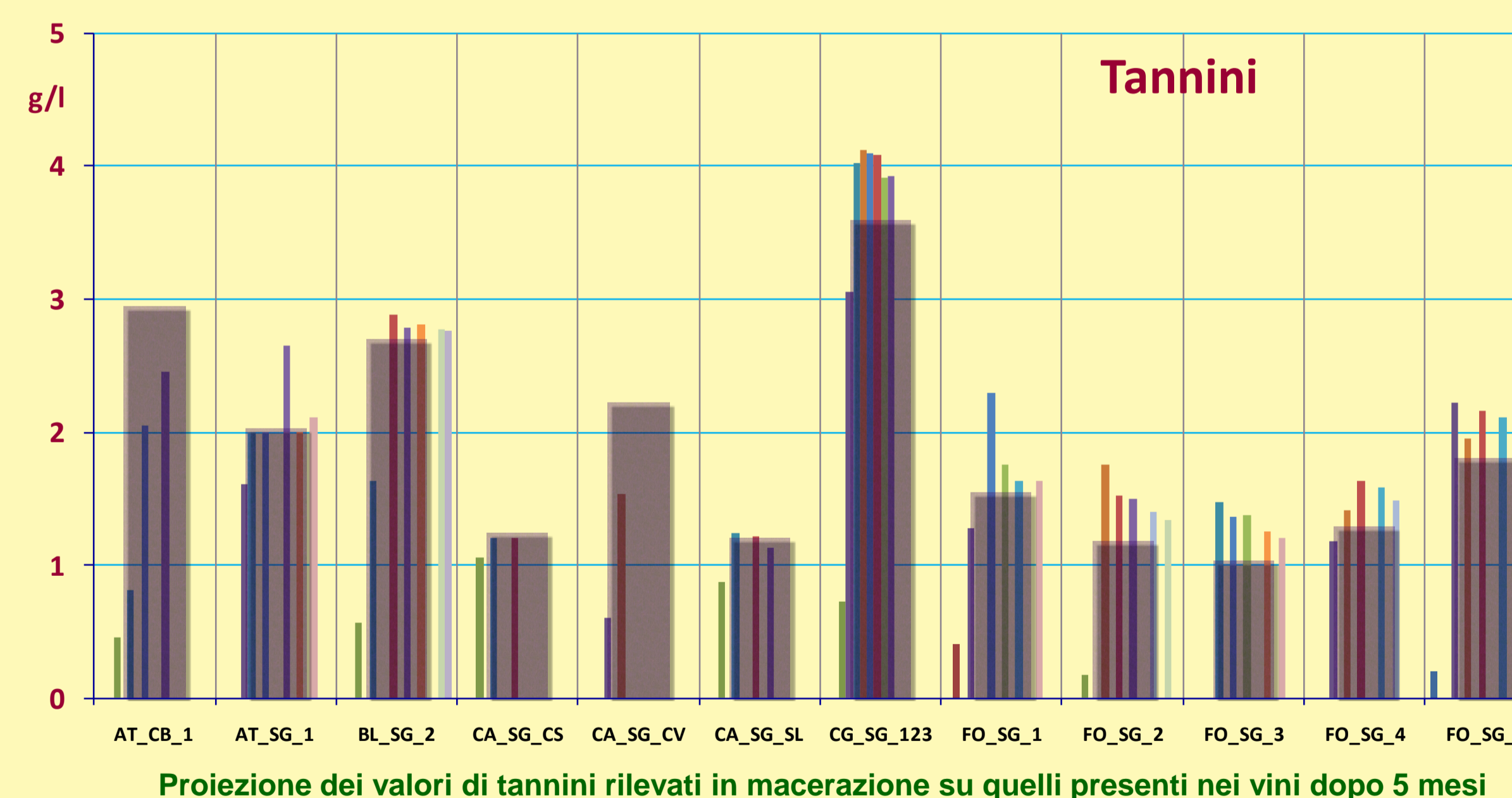
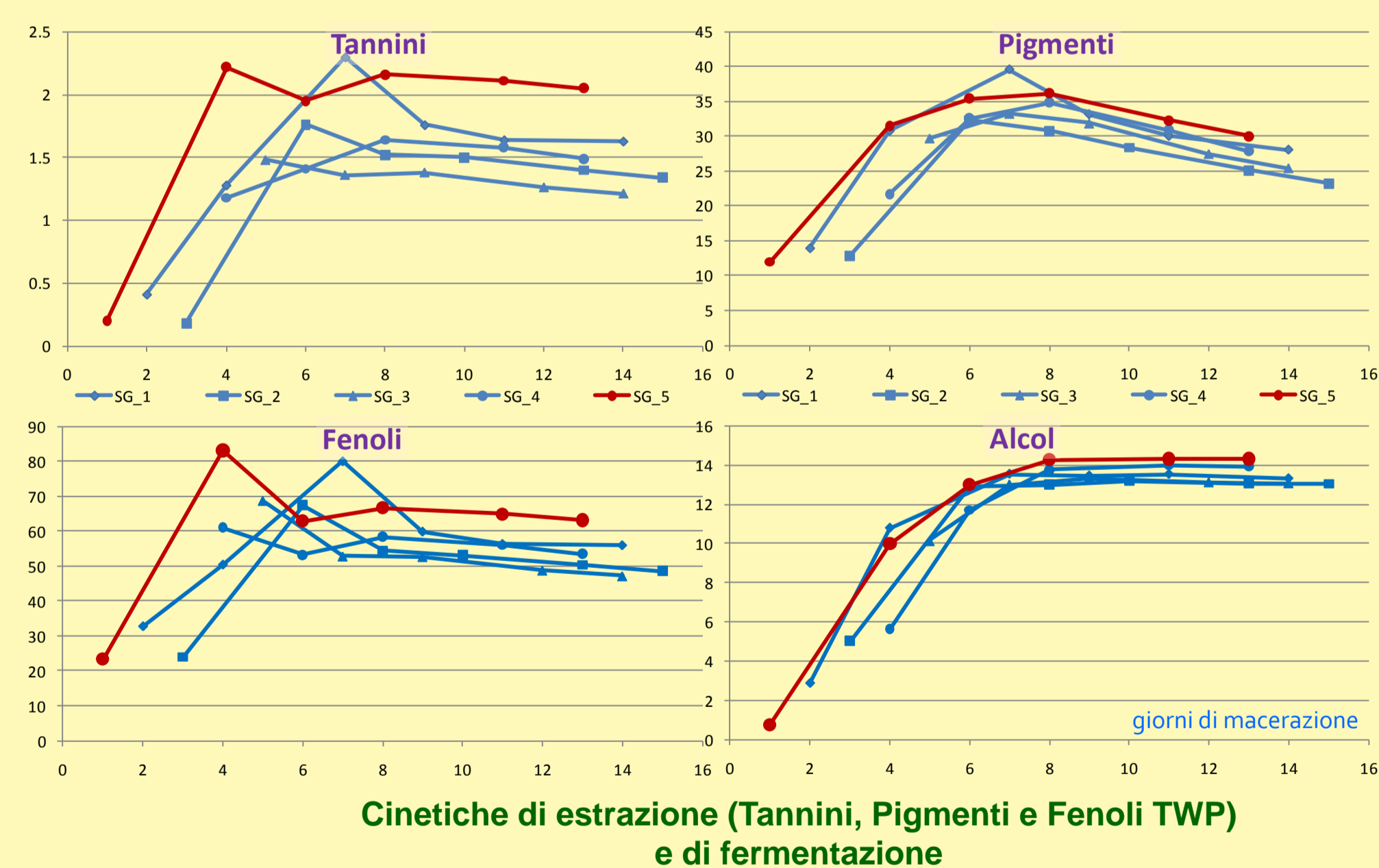


si uvaggi. Le Aziende che hanno collaborato sono, oltre che Toscane, altresì Umbre, Marchigiane e Romagnole. Anche sui vini è stata effettuata un'analisi di rispondenza tra i valori scaturiti dal modello dedicato ai campioni in "post-fermentazione" ed i corrispondenti Indici di Tannini (met. Glories) e di Metilcellulosa, ottenendo interpolazioni più che soddisfacenti. La ripetibilità della metodica eseguita da un tecnico esperto, anche in virtù della relativa semplicità di esecuzione, è ottima. Inoltre la metodica si è rivelata sufficientemente sensibile all'aggiunta di tannini esogeni di differente natura ai vini.



Le cinetiche rilevate rispondono molto bene agli andamenti attesi ed i dati riflettono altresì in modo molto puntuale le aggiunte di tannini esogeni in macerazione. I dati ottenuti si riflettono in maniera decisamente sistematica sui profili rilevati successivamente nei corrispondenti vini dopo circa 5 mesi dalla vendemmia.

Per i vini, l'analisi è basata su un differente modello di calibrazione. Le prove sono state condotte su oltre 130 campioni di vini ottenuti con uve Sangiovese ma anche Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Shiraz, Petit Verdot, Alicante nonché su blend e su vini imbottigliati rispondenti a Denominazioni per le quali sono previsti diver-



In conclusione:

La determinazione dei valori di Tannini, Pigmenti e Fenoli con l'ausilio dell'AWRI Tannin Web Portal si presta ad un controllo semplice, rapido ed efficace della cinetica estrattiva in macerazione, costituendo un'utile strumento complementare alle analisi classiche per indirizzare le decisioni operative e caratterizzare il profilo del vino che ne deriverà. Inoltre la definizione del profilo fenolico dei vini, già diffusamente utilizzata per la gestione dell'élevage, per la scelta dei tagli e per la designazione del prodotto alla relativa tipologia, diviene grazie a questo modello più rapida e fruibile e, con la possibilità di utilizzare il benchmarking, consente di proiettare i propri dati su un quadro mondiale riferibile al segmento di prodotto corrispondente.