

Effetto della gestione della chioma in vigneto sul profilo sensoriale di vini rossi

Santoro E.^{1,2}, Clicerì D.¹, Faralli M.^{1,3}, Roman T.³, Carlin S.³, Bertamini M.^{1,3}, Gasperi, F.^{1,3}

¹ Università di Trento, Centro Agricoltura Alimenti Ambiente - San Michele all'Adige (TN); ² Università di Padova, Dipartimento di Ingegneria Industriale - Padova; ³ Fondazione Edmund Mach, Centro Ricerca e Innovazione - San Michele all'Adige (TN)

INTRODUZIONE & OBIETTIVO

In viticoltura, un metodo per contrastare i danni del riscaldamento globale è la gestione della chioma. Alcuni studi hanno valutato l'effetto di questi trattamenti sulle proprietà sensoriali dei vini (Palliotti et al. 2014, Baiano et al. 2016, Iorio et al. 2022).

L'obiettivo di questo lavoro è valutare gli effetti della gestione della chioma sul profilo sensoriale di vini rossi resistenti (NERMANTIS) e commerciali (CABERNET FRANC).

RISULTATI

I sessione: Analisi discriminante (Triangolare)



Il panel ha evidenziato **differenze significative** soltanto nel confronto olfattivo per il **Cabernet Franc**, differenze non confermate all'assaggio.

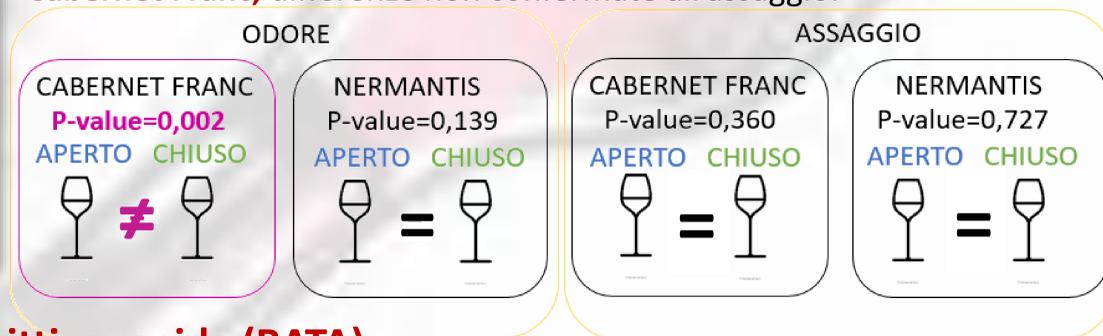


Fig.1: Risultati dei 4 triangolari (N risposte TOT = 56, N risposte CORRETTE = 30, 23, 20, 17 rispettivamente da sinistra a destra)

II sessione : Valutazione descrittiva rapida (RATA)



I vini **Cabernet Franc** sono associati ai descrittori "Alcolico", "f.Fruttati", "Dolce", "o.Vegetali", mentre quelli di **Nermantis** ai descrittori "Astringente" e "f.Affinamento" (Fig. 2, A - B).

I vini a chioma "chiusa", prodotti da vitigni che non hanno subito alcun trattamento, sono risultati più "Dolci" e più "Vegetali" all'olfatto; mentre quelli che hanno subito i trattamenti "aperto" e "aziendale" sono risultati più "Floreali" all'olfatto (Fig. 2, C - D).

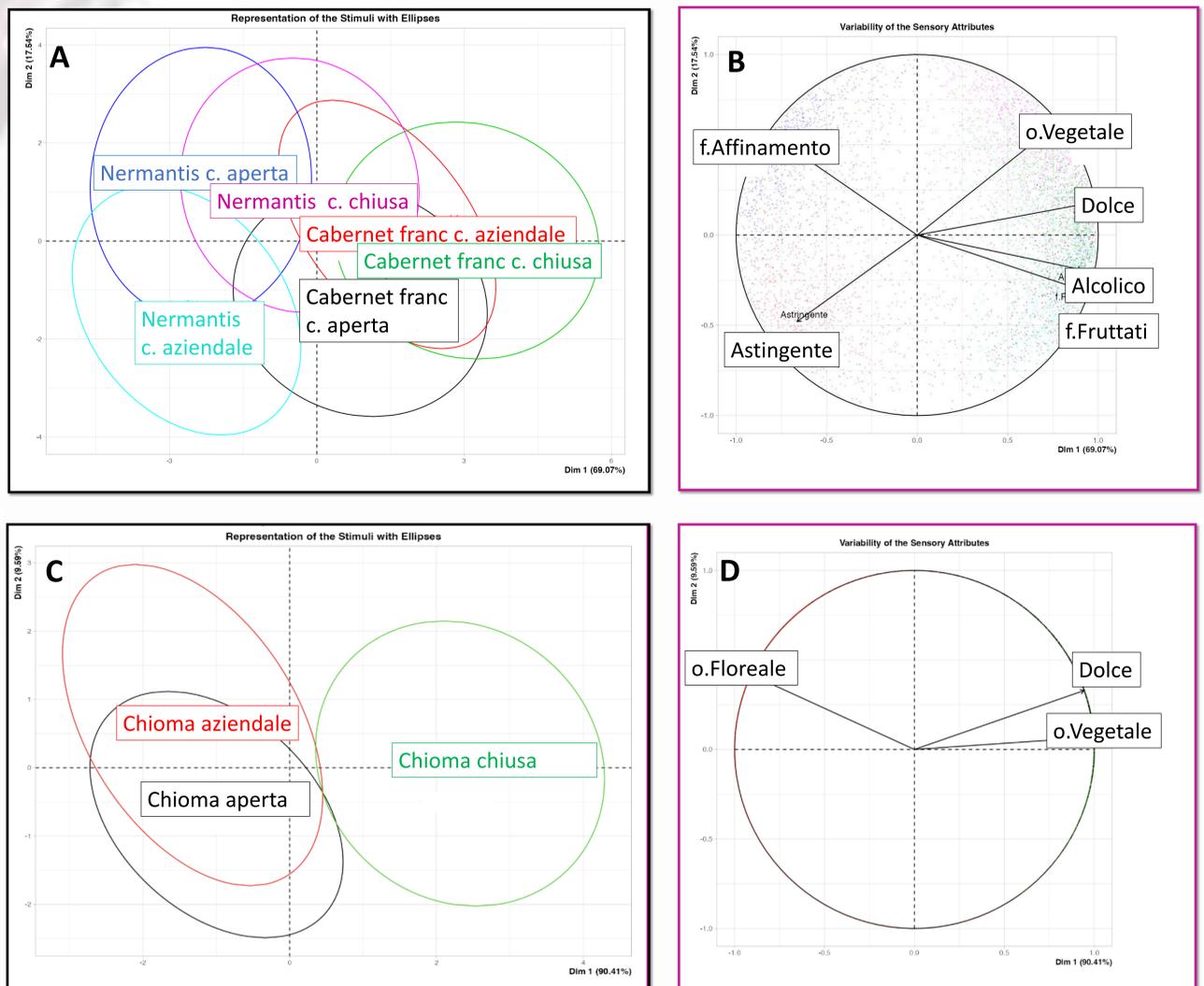


Fig. 2: PCA con resampling (A - C score plot; B - D correlation plot) per il vino CABERNET FRANC e NERMANTIS (A - B) e per il trattamento CHIUSO, APERTO e AZIENDALE (C - D)

CONCLUSIONI

I metodi di gestione della chioma hanno influenzato il profilo olfattivo dei vini.

I vini ottenuti dai vigneti che hanno subito il **trattamento "aperto" e "aziendale"** sono risultati maggiormente caratterizzati da **odori floreali**, mentre quelli ottenuti dai vitigni che hanno subito il **trattamento "chiuso"** da **odori vegetali**. Tali differenze significative all'olfatto non sono state riscontrate all'assaggio, poiché altri fattori (es. gusto) possono aver mascherato le differenze riscontrate.



UNIVERSITÀ DI TRENTO
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA
FONDAZIONE EDMUND MACH dal 1874
C3A CENTRO AGRICOLTURA ALIMENTI AMBIENTE

elena.santoro@unitn.it