

Superficie vitata Regione Emilia-Romagna 2007

Provincia	Superficie Vitata Ha	Superficie iscritta alle DO Ha	Superficie Iscritta alle IGT Ha
FORLÌ - CESENA	7533	4325	2914
RIMINI	2778	1958	2453
MODENA	8260	5578	7528
BOLOGNA	7222	4577	5725
FERRARA	663	126	497
RAVENNA	17412	3922	17057
PIACENZA	6246	4557	2283
PARMA	806	259	217
REGGIO NELL'EMILIA	8506	4308	7202
TOTALE	59427	29611	45876

Dati Regione Emilia-Romagna

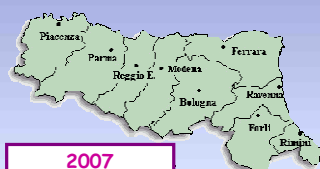
Superficie vitata Regione Emilia-Romagna 2007

Principali vitigni coltivati

Vitigno	ettari	% sul totale
Trebbiano Romagnolo	17.820	30%
Lambruschi	10.385	17%
Sangiovese	9.110	15%
Ancellotta	4.620	8%
Barbera	2.200	4%
Albana	1.800	3%
Croatina	1.580	3%
Pignoletto	1.301	2%
Cabernet Sauvignon	1.061	2%
Merlot	970	2%
Altri	8.580	14%
Totale	59.427	

Dati Regione Emilia-Romagna

Produzione vitivinicola regionale



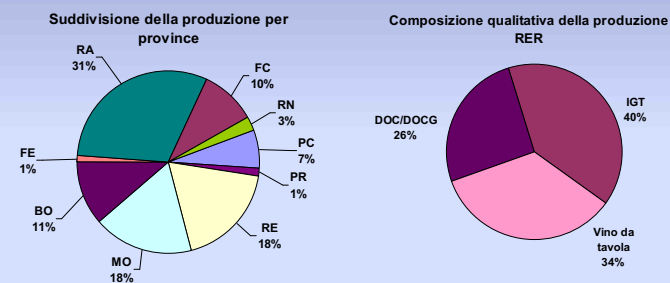
2007

7 % PLV regionale
280 Milioni di €
Circa 6 M HI

Dati Regione Emilia-Romagna

Produzione vitivinicola regionale

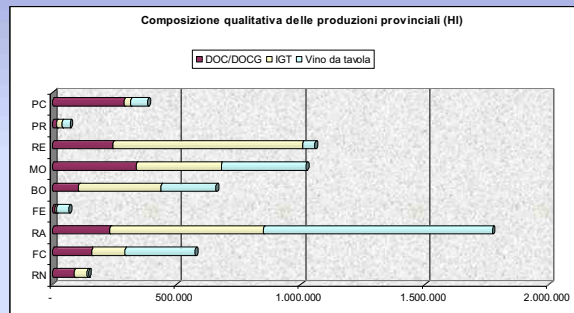
2007



Dati Regione Emilia-Romagna

Produzione vitivinicola regionale

2007

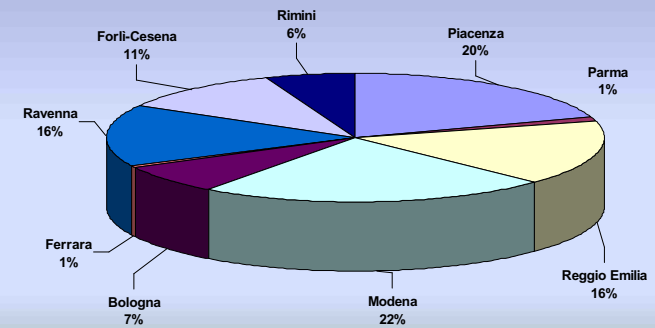


Dati Regione Emilia-Romagna

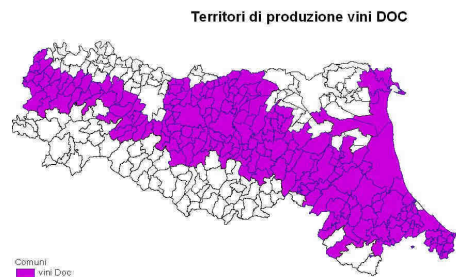
Produzione vitivinicola regionale

2007

Quantitativi DOC-DOCG per provincia (HI di vino)



VQPRD: vini di qualità prodotti in regioni determinate

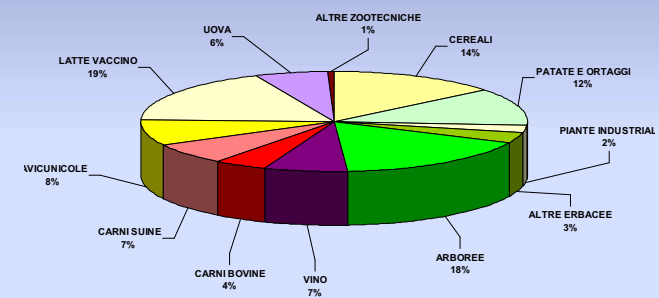


2007

2 % PLV regionale
70 Milioni di €
26 % della
produzione di vino
regionale

PLV produzioni agricole
Emilia-Romagna 2007: 4.010 M€ (+ 13 %)

Ripartizione per comparti



Dati Regione Emilia-Romagna

Provincia di Reggio Emilia: dati di inventario

Superfici coltivate a vite nel 2007: circa 8100 Ha

Superfici iscritte alle DOC: circa 3800 Ha

Superfici iscritte alla IGT: circa 2700 Ha

Varietà	Superficie (ha)	Percentuale
ANCELOTTA N.	3747,77	44,01
LAMBRUSCO SALAMINO N.	1668,82	19,60
LAMBRUSCO MARANI N.	1283,53	15,07
LAMBRUSCO MAESTRI N.	479,10	5,63
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.	264,58	3,11
SAUVIGNON B.	180,54	2,12
MALBO GENTILE N.	127,41	1,50
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA	101,87	1,20
CABERNET SAUVIGNON N.	82,65	1,00
MARZEMINO N.	71,25	0,90

Vitigni di antica coltivazione nel Reggiano

Lambrusco Barghi N. (giugno 2008)

Lambrusco Benetti N.

Lambrusco (Perla) dei Vivi N. (settembre 2007)

Lambrusco di Fiorano N.

Lambrusco Piccoll Ross (Terrano) N.

Bordò N. (Carmenère)

Fogarina N. (settembre 2007)

Morettina o Filippina N.

Occhio di Gatto B.

Scorzamara Coviolo N. (L. Grasparossa)

Scorzamara Gavassa N.

Termarina N. (settembre 2007)

Nuove norme per classificazione ed etichettatura

Viene **abolita la classificazione** dei vini a IGT, DOC, DOCG.

Il vino comunitario sarà:

- con origine geografica;
- senza origine geografica.

I vini con **origine geografica**:

- a **denominazione di origine protetta** DOP
- ad **indicazione geografica protetta** IGP

vino da tavola → vino

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche

Procedura di riconoscimento articolata in due fasi

Domanda

{ Fascicolo tecnico
Disciplinare di produzione

Procedura
nazionale

Procedura
comunitaria

Pubblicazione nella G.U.
dell'Unione Europea

**Iscrizione nel registro pubblico
comunitario**

Le DOP e IGP esistenti sono automaticamente **protette** ed **iscritte** nel registro comunitario.

Gli Stati membri trasmettono alla Commissione entro il 31 dicembre 2011:

- a) i fascicoli tecnici;
- b) i decreti di riconoscimento.

Le denominazioni per le quali le informazioni non siano presentate **perdono** la protezione e sono cancellate dal registro.

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche

Possono essere utilizzate dagli operatori che commercializzano vino prodotto in conformità al disciplinare di produzione e sono **protette** contro usi commerciali del nome, usurpazioni, imitazioni, indicazioni ingannevoli.

Gli Stati membri adottano le misure per far cessare l'uso illegittimo di DOP e di IG e designano le autorità incaricate dei controlli.

La verifica annuale è effettuata **durante la produzione, durante o dopo il condizionamento del vino** dalle autorità o da organismi di controllo che operano come organismi di certificazione.

I costi sono a carico degli operatori.

Norme per l'etichettatura

- Semplificazione e allineamento delle regole di etichettatura.
- Rispetto delle regole comunitarie anche per i vini importati.

indicazioni obbligatorie

l'espressione "denominazione di origine protetta" o "indicazione geografica protetta" e il nome della DOP o dell'IGP;

il titolo alcolometrico volumico effettivo;

l'indicazione della provenienza;

l'imbottigliatore o, nel caso dei vini spumanti, il nome del produttore o venditore;

l'importatore nel caso dei vini importati;

il tenore di zuccheri nei vini spumanti.

indicazioni facoltative

l'annata;

il nome di uno o più varietà di uve da vino;

il tenore di zucchero per i vini non spumanti;

le menzioni tradizionali per vini a DOP e IGP;

il simbolo comunitario DOP o IGP;

metodi di produzione.

I VITIGNI AUTOCTONI REGGIANI



Storia e ampelografia

Fogarina



Termarina



Lambrusco Barghi



Perla dei Vivi

Dott. Stefano Meglioraldi - Dott. Matteo Storchi - Dott. Matteo Vingione

18 Giugno 2008

VITIGNI ATTUALMENTE COLTIVABILI NELLA PROVINCIA DI REGGIO EMILIA



Definiti dalla Delibera di Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 1949/03 e successivi aggiornamenti, la quale recepisce i Reg. CE n. 1493/99 e n. 1227/00 e successive modifiche (2007).

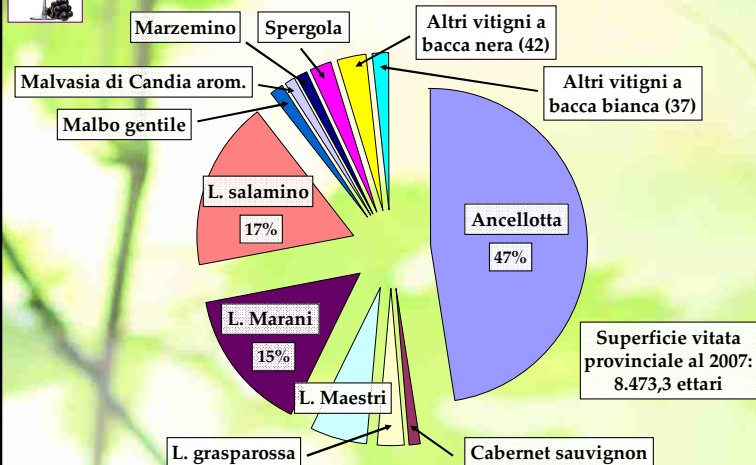
VITIGNI IDONEI ALLA COLTIVAZIONE (77):

Albana B., Alicante N., Alionza B., **Ancellotta N.**, Barbera N., Bervedino B., Biancame B., Bombino bianco B., Bonarda N., Cabernet franc N., **Cabernet Sauvignon N.**, Canina nera N., Centesimino N., **Chardonnay B.**, Ciliegiole N., **Croatina N.**, Dolcetto N., Ervi N., Fiano B., **Fogarina N.**, Fortana N., Gamay N., Garganega B., Gropello gentile N., **Lambrusco a foglia frastagliata N.**, **Lambrusco Barghi N.**, **Lambrusco di Sorbara N.**, **Lambrusco gasparossa N.**, **Lambrusco Maestri N.**, **Lambrusco Marani N.**, **Lambrusco Monterico N.**, **Lambrusco oliva N.**, **Lambrusco salamino N.**, **Lambrusco viadanesi N.**, **Malbo gentile N.**, **Malvasia bianca di Candia B.**, **Malvasia di Candia aromatica B.**, Malvasia istriana B., Malvasia rosa Rs., Manzoni bianco B., Marsanne B., **Marzemino N.**, Melara B., Merlese N., **Merlot N.**, Montepulciano N., Montù B., Moscato bianco B., Mostosa B., Müller Thurgau B., Negretto N., Ortrugo B., **Perla dei Vivi N.**, Pignoletto B., **Pinot bianco B.**, **Pinot grigio G.**, **Pinot nero N.**, Raboso veronese N., Refosco dal peduncolo rosso N., Riesling B., Riesling italico B., **Sangiovese N.**, Santa Maria B., Sauvignon B., **Sgavetta N.**, **Spergola B.**, Syrah N., **Termarina N.**, Terrano N., Tocai friulano B., Trebbiano modenese B., **Trebbiano romagnolo B.**, Trebbiano toscano B., Uva Longanesi N., Uva toska N., Verdea B., Verdicchio bianco B.

VITIGNI IN OSSERVAZIONE (5):

Carmenère N., Durella B., Petit verdot N., Semillon B., Traminer aromatico Rs.

PIATTAFORMA AMPELOGRAFICA DELLA PROVINCIA DI REGGIO EMILIA



I VITIGNI AUTOCTONI "MINORI" DEL REGGIANO



CHE COSA SONO?

Sono vitigni originari del territorio reggiano o storicamente presenti nella nostra provincia, che ora sono poco diffusi e hanno una ridotta importanza produttiva.

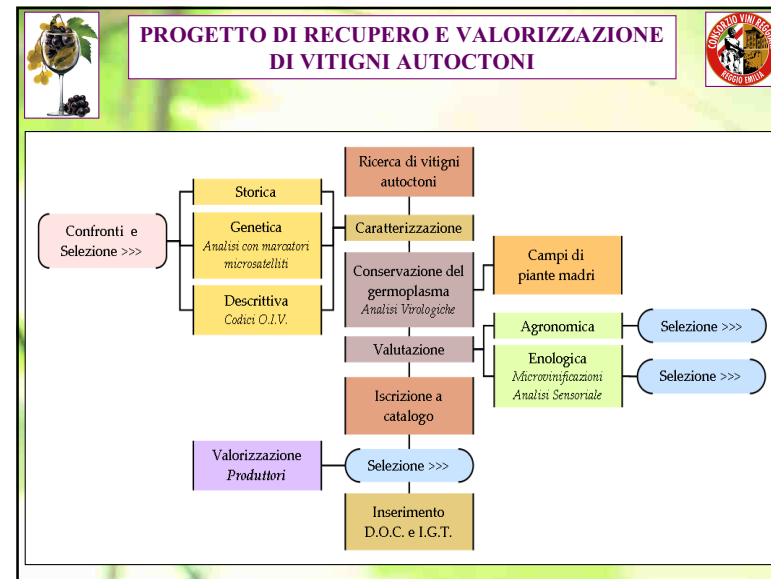
SI SONO PERSI PERCHÉ NON RISPONDEVANO A:

- Esigenze produttive (es. scarsa produttività)
- Tecnologiche del momento (metodi di vinificazione)
- Gusti del consumatore del tempo
- Presenza di difetti vari: alternanze produttive, maturazioni tardive, sensibilità alle avversità (biotiche e abiotiche)

I VITIGNI AUTOCTONI “MINORI” DEL REGGIANO

PERCHÉ RECUPERARLI?

- Legare il prodotto uva-vino al territorio
 - Conservare le tradizioni
- Possibilità di diversificare i prodotti
 - Realizzare prodotti unici e tipici
- Recuperare alcuni “errori”
 - Conservare il germoplasma



ELENCO DI VITIGNI AUTOCTONI “MINORI” CONSIDERATI INTERESSANTI

- Balsamina N. (Marzamina)
- Berzemino N. (B. capolico o Marzemino, B. selvatico, B. passo)
- Bianca di Poviglio B.
- Bordò N.
- Dorata di Montericco B.
- Fogarina N. (Fogarina di Gualtieri)
- Fortana N. (Uva d'oro, Uva d'oro di Comacchio, Bonamico)
- Lambrusco a foglia frastagliata N. (Enantio)
- Lambrusco Barghi N. (L. di Corbelli, L. di Rivalta)
- Lambrusco Benetti N. (L. Benatti)
- Lambrusco di Fiorano N. (Lambruscone, L. oliva grosso)
- Lambrusco oliva N. (L. Mazzone, L. olivina, Olivello)
- Lambrusco dal peduncolo rosso N. (L. picol rosso)
- Morettina N. (Filippina)
- Occhio di gatto N.
- Perla dei Vivi N. (L. dei Vivi)
- Rossara N. (L. rossina)
- Scarsafoglia N. (Schezzafoglie)
- Scorzamara N. (Gusciamara)
- Sgavetta N. (L. a foglia verde, Schiavetta)
- Termarina N.
- Uva toscana N. (Montanara, Montanarina)

CENNI STORICI SULLA PRESENZA DI ALTRI VITIGNI NELLA PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

• Soderini (1622), Tanara (1644), Caula (1700), Dalla Fossa (1811), Bertozzi (1840), Galloni (1847), Roncaglia (1849), Maini (1854), Agazzotti (1867), Ramazzini (1887), Molon (1906), Franceschini e Premuda (1922) citano numerose specie di vite presenti nei territori reggiano e modenese



FOGARINA

(Fogarina di Gualtieri)








NOTIZIE STORICHE

Nel 1847 la Fogarina era l'uva più gradita ed esportata come indica Antonio Galloni: "Delle varietà di viti da coltivarsi in provincia di Reggio Emilia". Veniva denominata anche "Fogarina di Gualtieri", "Uva Fogarina" o "Uva ed Po".

Nel 1886 la Fogarina è nuovamente citata da Balletti e Gatti ne: "Le condizioni dell'economia agraria nella provincia di Reggio Emilia", come resistente all'oidio, che rende un vino "saporoso, ma aspro, austero e tuttavia durevole, con profumo del tutto speciale".

Nel 1892 la Fogarina è citata da Augusto Pizzi ("Studi sulle uve e sui mosti della provincia di Reggio Emilia").

Al 1900 risale la prima etichetta del vino Fogarina, prodotto da Ettore Pecorini (Zini e Caleffi, 2004).

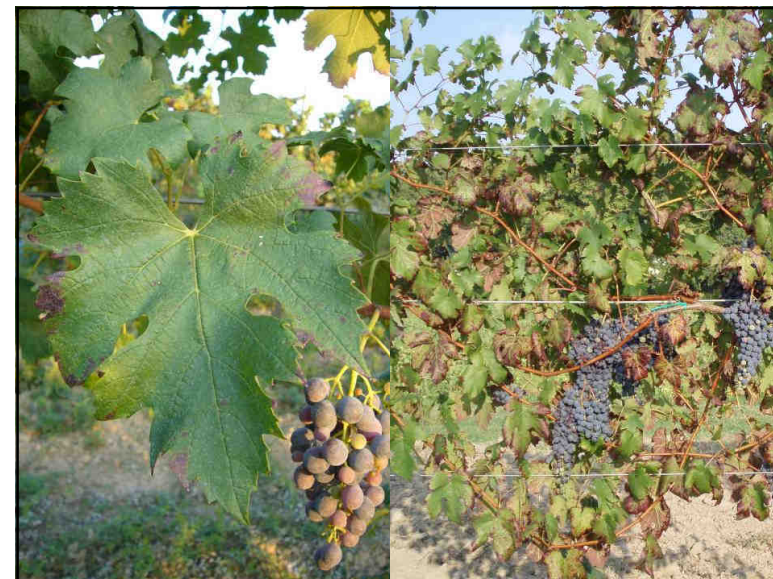
Nel 1924 il Bellini indica una produzione di Fogarina nel solo comune di Gualtieri (RE) di 50.000 qli.

Nel 1957 la Fogarina viene descritta da Cosmo e Polsinelli.

Intorno al 1960 la Fogarina diviene famosa grazie alla celeberrima canzone "L'uva Fogarina", probabilmente scritta da Scansani Vasco "Cachi" di Gualtieri (RE), autore anche di "Bella Ciao delle Mondine".

Nel 1965 Greco indica una produzione di Fogarina pari a circa il 4% della produzione provinciale, pari allora a circa 1,7 milioni di quintali.

Successivamente si ha un brusco ed improvviso calo di superficie coltivata a Fogarina, come dimostrano i dati del Censimento dell'Agricoltura del 1970, dove tale varietà risulta presente in provincia solo su circa 39 ettari.





LAMBRUSCO BARGHI

(Lambrusco di Corbelli, Lambrusco di Rivalta)








NOTIZIE STORICHE

Nel 1892 il Lambrusco Barghi e la Fogarina sono citati da Augusto Pizzi ("Studi sulle uve e sui mosti della provincia di Reggio Emilia"). La prima varietà, oltre ad essere sottoposta ad analisi, è indicata coi sinonimi di "Lambrusco di Rivalta" o "Lambrusco di Corbelli". Costituisce infatti il vitigno principale della omonima zona di Rivalta (RE) ed era elencato tra le varietà provinciali più diffuse. L'altro sinonimo si ritiene sia collegato alle tenute del Conte Corbelli diffuse a Rivalta e Castelnuovo Sotto (RE), dove era coltivato estesamente e dove è stato ritrovato. Ben conosciuto ed apprezzato dai viticoltori della zona lo chiamavano anche "Barghi" o "Bardi", nome col quale è popolarmente denominato anche ai giorni nostri.

Nel 1906 il Lambrusco Barghi (come Lambrusco di Rivalta) viene descritto per la prima volta dal Molon.

Nel 1922 Il Lambrusco Barghi viene citato da Franceschini e Premuda in "L'organizzazione della produzione" (1922) e da Pietro Fornaciari nella sua tesi di Laurea dal titolo "La viticoltura reggiana nei rapporti dell'Ancepollotta" (1924).

Nel 1979 il Lambrusco Barghi è citato da Gianfranco Losi in "Sulla via del Lambrusco".

Nel 1992 Rinaldi e Valli pubblicano i risultati dello studio sul Lambrusco Barghi in "I vecchi vitigni di Reggio Emilia"; all'interno dell'articolo vi è una prima indagine storica dove sono ribaditi i sinonimi sopracitati. All'interno dell'articolo è descritto anche il vitigno Fogarina. L'articolo è realizzato dopo diversi anni di sperimentazione su molteplici vitigni minori.





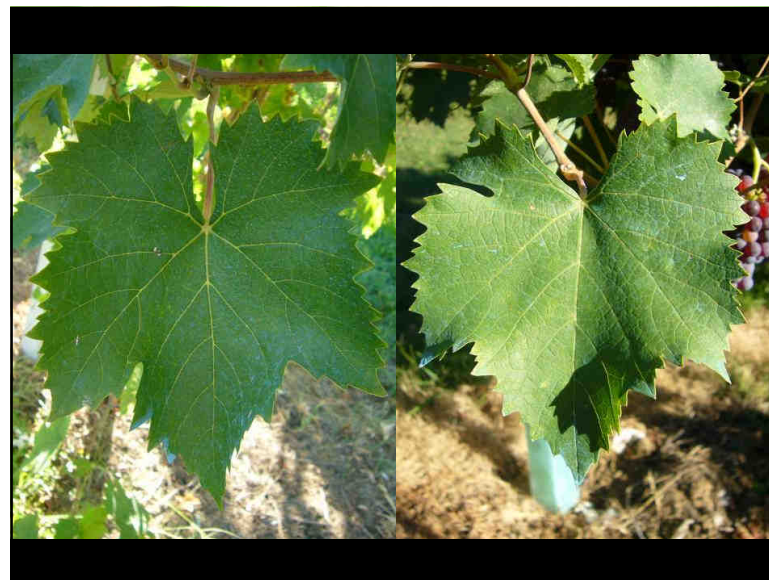
TERMARINA





NOTIZIE STORICHE

- Nel **1840** il Bertozzi la indica tra le varietà coltivate negli orti e nelle vigne e la definisce anche col nome di "Passerina". Si noti anche la presenza di una Termarina bianca.
- Nel **1854** è citata da Maini "Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve coltivate e conosciute nelle province di Modena e Reggio Emilia".
- Nel **1867** è citata da Agazzotti "Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il Cav. Avv. Francesco Agazzotti del Colombaro".
- Nel **1887** è citata dal Ramazzini "Uve principali della pianura modenese"
- Nel **1906** il Molon descrive una "Passerina nera", già citata dal Gallo nel **1550**, e conosciuta anche col nome di "Tramarina" (Tanara, 1600) o "Uva marina". Potrebbe trattarsi quindi di un sinonimo. Il Molon definisce inoltre il termine "Passerina" come sinonimo di "Corinto" (Uva d'oltremare): "Tre sono le varietà più diffuse di *Corinthe*, che noi, con nome ormai in uso nel nostro paese, chiamiamo *Passerina*". Nel **2005** l'analisi da noi condotta del DNA ha però escluso la sinonimia della "Termarina" con il "Corinto nero" (Korinthiaki, Mavri Korinthiaki, Black current, Corinth black). Si rileva comunque che nel catalogo nazionale è iscritta la Passerina bianca ed ora la Termarina.
- Nel **1982** Venturrelli nella tesi "I vitigni minori del modenese" descrive un'uva Termarina ampelograficamente molto diversa da quella reggiana.







PERLA DEI VIVI
(Lambrusco dei Vivi)



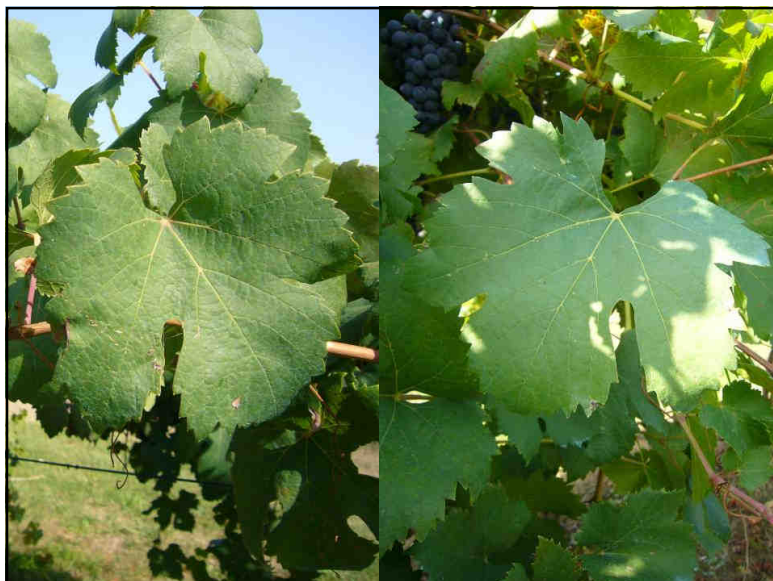


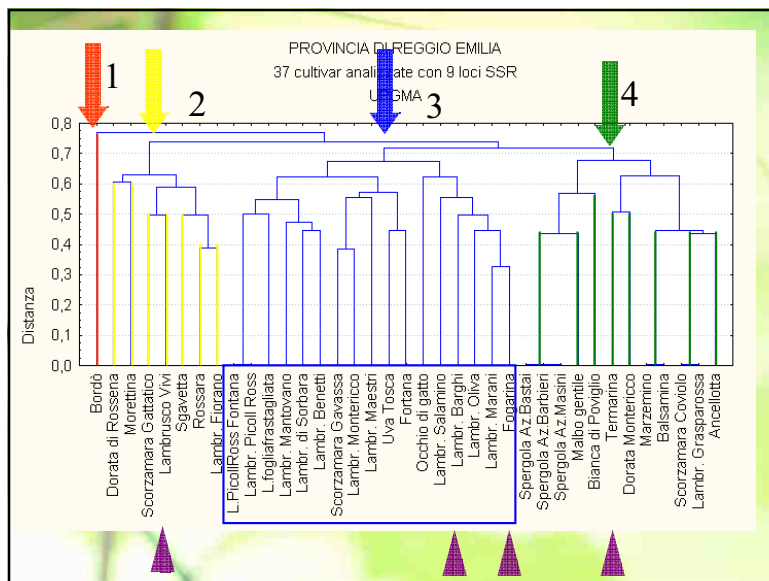
NOTIZIE STORICHE

Il vitigno Perla dei Vivi risulta sconosciuto e mai citato nelle trattazioni di ampelografia retrospettiva. E' stato trovato solo in alcuni vigneti situati in provincia di Reggio Emilia e nel modenese. Localmente è denominato da alcuni viticoltori come Lambrusco dei Vivi. E' pur vero che molte sono le tipologie di uve (in particolare lambruschi) nominati in bibliografia ed oggi scomparsi.

L'analisi al DNA ha rivelato geneticamente poco imparentato col gruppo dei lambruschi, e maggiormente con un altro vitigno minore denominato Scorzamara.

Tra gli ancora numerosi vitigni anonimi presenti sul territorio provinciale, questo si è distinto per le interessanti caratteristiche enologiche, da cui l'interesse suscitato.





FOGLIE A CONFRONTO

FOGLIA ADULTA

	Lambrusco Barghi	Fogarina	Termarina	Perla dei Vivi
Taglia	Media	Media	Media	Media
Forma del lembo	Pentagonale	Pentagonale	Pentagonale	Pentagonale
Numero dei lobi	Pentalobata	Pentalobata	Trilobata	Pentalobata
Forma del seno peziolare	Sagomato a V	Sagomato a V aperto	Sagomato a V aperto	Sagomato a V aperto
Forma dei seni laterali superiori	Sagomati a V aperto	Sagomati a U aperto	Lira con bordi sovrapp.	Sagomati a V aperto
Forma dei seni laterali inferiori	Sagomati a V aperto	Sagomati a U aperto	Assenti	Sagomati a V aperto
Tomentosità	Aracnoidea	Feltrata	Aracnoidea	Media
Colore	Verde chiaro	Verde chiaro	Verde chiaro	Verde chiaro
Lunghezza	Corto	Medio	Lungo	Corto

GRAPPOLI A CONFRONTO

	Lambrusco Barghi	Fogarina	Termarina	Perla dei Vivi
Taglia	Medio	Medio	Piccolo	Medio
Compattezza	Media	Spargolo	Compatto	Spargolo
Forma	Piramidale	Piramidale alato	Conico	Piramidale alata
Lunghezza del peduncolo	Corto	Corto	Cortissimo	Corto
Grandezza	Media	Media	Medio-piccolo	Medio-piccolo
Colore	Blu-nero	Nero con sfum. rosse	Rosato	Blu-nero
Forma	Arrotondata	Sferoidale	Arrotondata	Arrotondata

ACINI

CONCLUSIONI

RISULTATI

Alla fine sono stati selezionati 5 vitigni, di cui 4 (Fogarina, Termarina, Perla dei Vivi, Lambrusco Barghi) sono stati iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite; per il Lambrusco dal peduncolo rosso invece è stata richiesta l'iscrizione come sinonimo del Terrano.

IN PROSPETTIVA

Il lavoro non termina qui perché i produttori della zona devono credere e investire in queste varietà: condizione indispensabile per il loro inserimento nei disciplinari D.O.C. e per un'efficace rivalutazione produttiva di questi vitigni autoctoni minori.

Alcuni passi sono già stati compiuti, ma molto è il lavoro ancora da fare: occorrono infatti ulteriori ricerche per individuare gli areali e le condizioni agronomiche migliori di coltivazione, nonché eseguire prove ulteriori di vinificazione.

A tale scopo nel 2007 si è provato a realizzare prodotti finiti con prospettive di commercializzazione, visto che le prove di microvinificazioni utilizzano processi standard che non esaltano le peculiarità dei singoli vitigni.

I VITIGNI AUTOCTONI REGGIANI



Fogarina



Termarina



Aspetti agronomici e produttivi



Lambrusco Barghi



Perla dei Vivi

Dott. Matteo Vingione
Dott. Stefano Meglioraldi
Dott. Matteo Storchi

18 Giugno 2008

VIGNETO DI RIFERIMENTO



Zona: Coviolo (RE)

Anno d'impianto: 1993

Terreno: medio impasto

Portinnesto: SO4

Forma d'allevamento: GDC

Sesto d'impianto: 4 x 1 m

Numero di gemme per ceppo: 30

Gestione della fila: inerbito

Gestione sulla fila: diserbato

Anni di rilevamento: 2002 - 2003 - 2004

VARIETÀ AUTOCTONE INDAGATE



Lambrusco Barghi



Perla dei Vivi



VARIETÀ AUTOCTONE INDAGATE



Termarina



Fogarina



PARAMETRI FENOLOGICI



	Lambrusco Barghi	Termarina	Fogarina	Perla dei Vivi
Germogliamento (50% gemme cotonose)	Primi d'Aprile	Primi d'Aprile	Fine Marzo	Primi d'Aprile
Fioritura (50% fiori aperti)	Primi di Giugno	Primi di Giugno	Primi di Giugno	Primi di Giugno
Invaiaura (10% acini invaiati)	1° decade di Agosto	Fine di Luglio	3° decade di Agosto	Metà Agosto
Maturazione	20 - 25 Settembre	1 - 10 Settembre	30 Ottobre - 10 Novembre	28 Settembre - 3 Ottobre

CARATTERI QUANTITATIVI



		Lambrusco Barghi	Termarina	Fogarina	Perla dei Vivi	Malbo gentile
Produzione (kg/pianta)	2002	7,6	4,1	8,2	5,7	11,1
	2003	7,1	3,1	9,7	5,4	6,1
	2004	4,4	4,4	9,3	7,6	6,0
	Media	6,4	3,9	9,0	6,2	7,7
Produzione (q.li/ha)	2002	191	100	204	141	298
	2003	176	78	243	136	149
	2004	109	111	232	189	173
	Media	159	96	226	155	207
Numero grappoli per pianta	2002	54	49	50	48	67
	2003	51	40	53	40	52
	2004	36	51	54	52	53
	Media	47	47	52	47	57
Peso medio grappoli (g)	2002	141	84	225	118	178
	2003	138	78	232	136	133
	2004	121	87	235	146	113
	Media	133	83	231	133	141
Peso del legno (g/pianta)	2002	650	721	316	922	580
	2003	600	615	325	1.144	700
	2004	620	693	540	1.012	692
	Media	623	676	394	1.026	657
Fertilità delle gemme	2002	1,8	1,8	1,7	1,6	2,2
	2003	1,7	1,5	1,8	1,3	1,7
	2004	1,2	1,9	1,8	1,7	1,8
	Media	1,6	1,7	1,8	1,5	1,9

CARATTERI QUALITATIVI



		Lambrusco Barghi	Termarina	Fogarina	Perla dei Vivi	Malbo gentile
Zuccheri (°Brix)	2002	19,80	20,50	20,64	19,60	19,50
	2003	24,50	25,00	20,40	22,20	22,40
	2004	23,80	23,10	17,88	20,10	21,00
	Media	22,70	22,87	19,64	20,63	20,97
Acidità titolabile (g/l)	2002	10,90	9,10	11,50	7,24	6,90
	2003	8,18	8,40	13,20	8,11	4,50
	2004	10,50	7,70	12,70	9,12	8,20
	Media	9,86	8,40	12,47	8,16	6,53
pH	2002	3,01	3,05	2,90	3,12	3,32
	2003	3,19	3,14	3,10	3,12	3,34
	2004	3,00	3,09	2,95	3,49	3,39
	Media	3,07	3,09	2,98	3,24	3,35

CARATTERI QUALITATIVI



		Lambrusco Barghi	Termarina	Fogarina	Perla dei Vivi
Antociani totali (mg/kg)	2002	1.538	544	1.763	1.707
	2003	1.036	605	2.020	1.339
	Media	1.287	575	1.892	1.523
Polifenoli totali (mg/kg)	2002	4.471	5.253	4.970	5.100
	2003	6.677	11.257	5.890	7.145
	Media	5.574	8.255	5.430	6.123
Rapporto polifenoli/antociani	2002	2,9	9,7	2,8	3,0
	2003	6,4	18,6	2,9	5,3
	Media	4,7	14,1	2,9	4,2

Ancellotta:

Antociani totali: 2.600

Polifenoli totali: 4.590

MICROVINIFICAZIONI



	Lambrusco Barghi (2006)	Termarina (2006)	Fogarina (2005, 40% diradamento)	Perla dei Vivi (2006)
Acido Tartarico (g/l)	5,22	9,82	6,00	7,23
Acido Malico (g/l)	4,77	0,20	2,31	3,00
Estratto secco (g/l)	35	32	34	35

CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE



Valorizzazione enologica e risultati di analisi sensoriale sui vitigni autoctoni

Studio e applicazione tecniche enologiche dedicate

Valutazione sensoriale dei vini ottenuti vend.2007

Giovanni Masini

Valorizzazione enologica e analisi sensoriale sui vitigni autoctoni

Studio e applicazione tecniche enologiche dedicate

MODIFICHE AI PROTOCOLLI STANDARD

- macerazioni prefermentative mirate all'estrazione aromatica
- macerazioni fermentative mirate all'estrazione polifenolica
- impiego di LSA a bassa interferenza aromatica
 - limitazione dell'impiego di additivi e coadiuvanti ad alta interferenza
- impiego di tecnologie ampiamente disponibili

Protocollo di microvinificazione standard

```

graph TD
    Uva --> Diraspa[Diraspa pigiatura]
    Diraspa --> Macerazione[Macerazione / Fermentazione LSA]
    Macerazione --> Svinatura[Svinatura resa 75%]
    Svinatura --> Travaso[Travasatura di fine fermentazione]
    Travaso --> Imbottigliamento
  
```

Valorizzazione enologica e analisi sensoriale sui vitigni autoctoni

Studio e applicazione tecniche enologiche dedicate

Protocollo di vinificazione dedicato

```

graph TD
    Fasi[Fasi enologiche dedicate] --> Uva
    Uva --> Diraspa[Diraspa pigiatura]
    Diraspa --> Macerazione1[Macerazione prefermentativa 12°C per 48 ore]
    Macerazione1 --> Macerazione2[Macerazione fermentativa Temp. Control, 18°C]
    Macerazione2 --> Svinatura
    Svinatura --> Travaso[Travasatura per l'impedimento statico]
    Travaso --> Stabilizzazione[STABILIZZAZIONE RIFERIMENTAZIONE VEDI TABELLE DEI VITIGNI]
  
```

Specifiche di macerazione fermentativa:

- Barghi e Fogarina 2 giorni
- Perla dei Vivi 4 giorni
- Termarina 5 giorni

ESTRAZIONE AROMI VARIETALI

MANTENIMENTO AROMI VARIETALI

LSA A BASSA INTERFERENZA AROMATICA

VALUTAZIONE DOPPIA: VOCAZIONE VITIGNI PER VINO FERMI / FRIZZANTI

Valorizzazione enologica e analisi sensoriale sui vitigni autoctoni

PIANO DELLE VINIFICAZIONI DEDICATE vendemmia 2007

Analisi Chimiche VINI BASE 2008

TiL alcolometrico
Densità rel.
Ceneri
Ac. Totale
pH
Ac. Volatile
An. Solforosa lib. e tot.
E.S. totale e netto
Polifenoli Totali
Antociani tot.
Ac. tartarico
Ac. malico
Ac. lattico
Glicerina
Potassio
A.P.A.

Barghi 2 FERMO / RIFERMENTATO
Tartarico 2,5 g/l
Malico 3,5 g/l

Fogarina 2 RIFERMENTATO 85% – 50%
Tartarico 6 g/l
Malico 1 g/l

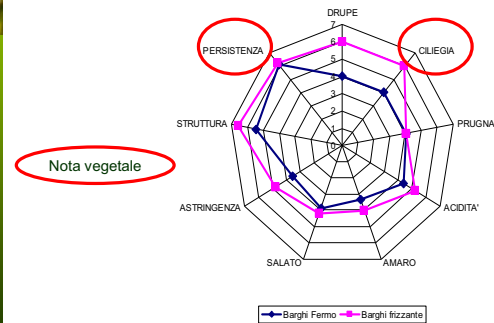
Perla dei Vivi 1 RIFERMENTATO
Tartarico 3,6 g/l
Malico 2,5 g/l

Termarina 2 FERMO / RIFERMENTATO
Tartarico 3,4 g/l
Malico 1,6 g/l

Vinificazioni presso Cantina Sociale Puianello

Valorizzazione
enologica e
analisi
sensoriale sui
vitigni
autoctoni

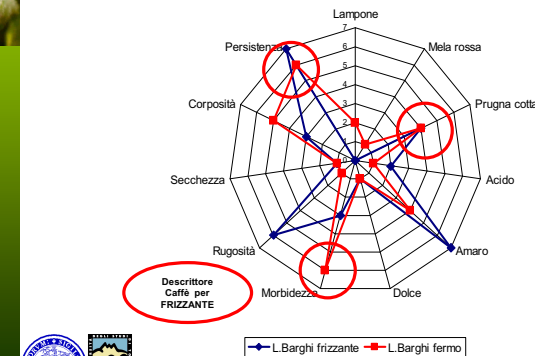
Ricerca descrittori delle vinificazioni DEDICATE Lambrusco Barghi



Studio ed elaborazione Consorzio Tutela Vini Reggiani GIORNATA STUDIO 18-06-08

Valorizzazione
enologica e
analisi
sensoriale sui
vitigni
autoctoni

Valutazione sensoriale delle vinificazioni DEDICATE Lambrusco Barghi



Studio ed elaborazione Università Studi di Torino Prof. Giuseppe Zeppa

Valorizzazione
enologica e
analisi
sensoriale sui
vitigni
autoctoni

Valutazione sensoriale delle vinificazioni DEDICATE Lambrusco Barghi

Barghi Frizzante - Vino dal colore rosso cupo, molto intenso. Elevata frizzantezza, molto persistente. Odore intenso con sentori dolci, mielati, di vinaccia leggera, di caffè. Sentore molto tenue di peperone. In bocca una buona struttura ed armonia, forse un po' astringente. Sapore molto persistente con una nota amara. Aroma intenso, leggermente fruttato con note di frutta cotta. Punti 70-72 su 100

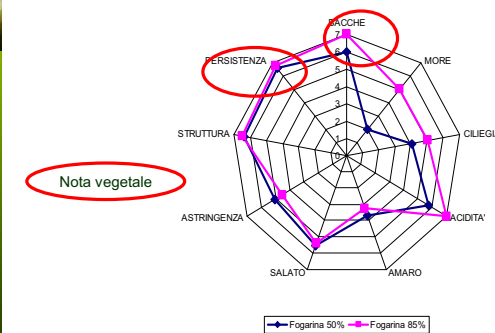
Barghi fermo - Vino dal colore cupo, rosso carico molto intenso. Odore intenso, chiuso con leggeri sentori di ridotto. Sentori di peperone evidenti con note dolciastre. Struttura discreta così come l'equilibrio. Scarsa la persistenza. Aroma di peperone molto intenso. Sapore con leggere note amare. Punti 68-70 su 100



Studio ed elaborazione Università Studi di Torino Prof. Giuseppe Zeppa

Valorizzazione
enologica e
analisi
sensoriale sui
vitigni
autoctoni

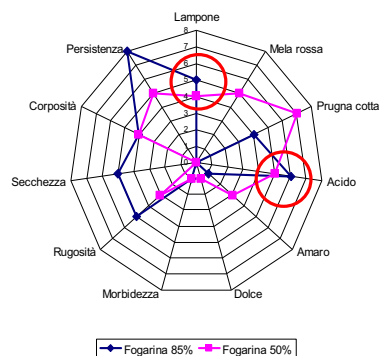
Ricerca descrittori delle vinificazioni DEDICATE Fogarina



Studio ed elaborazione Consorzio Tutela Vini Reggiani GIORNATA STUDIO 18-06-08

Valorizzazione
enologica e
analisi
sensoriale sui
vitigni
autoctoni

Valutazione sensoriale delle vinificazioni **DEDICATE** Fogarina



Studio ed elaborazione Università Studi di Torino Prof. Giuseppe Zeppa

Valorizzazione
enologica e
analisi
sensoriale sui
vitigni
autoctoni

Valutazione sensoriale delle vinificazioni **DEDICATE** Fogarina

Fogarina 85% frizzante - Vino da colore rosso rubino molto intenso. Odore ottimo, con evidenti note fruttate. Struttura elevata ma con acidità elevata che rende il prodotto leggermente disarmonico. Elevata persistenza. Aroma intenso con note di prugna e ribes. Grande prodotto penalizzato dalla acidità. Punti 75-80 su 100

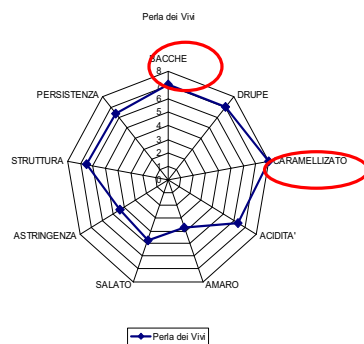
Fogarina 50% frizzante - Vino dal colore rosso rubino molto intenso. Odore ottimo, fresco, con note fruttate evidenti. Elevata struttura con acidità evidente ma non sgradevole. Elevata l'armonia che valorizza un prodotto molto interessante. Aroma persistente e fruttato, fresco. Punti 78-80 su 100



Studio ed elaborazione Università Studi di Torino Prof. Giuseppe Zeppa

Valorizzazione
enologica e
analisi
sensoriale sui
vitigni
autoctoni

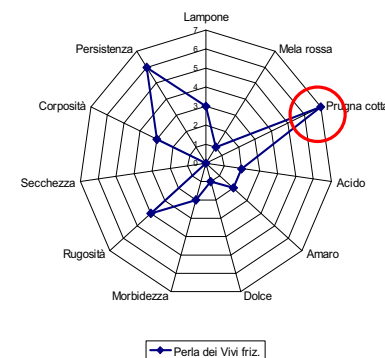
Ricerca descrittori delle vinificazioni **DEDICATE** Perla de Vivi



Studio ed elaborazione Consorzio Tutela Vini Reggiani GIORNATA STUDIO 18-06-08

Valorizzazione
enologica e
analisi
sensoriale sui
vitigni
autoctoni

Valutazione sensoriale delle vinificazioni **DEDICATE** Perla dei Vivi



Studio ed elaborazione Università Studi di Torino Prof. Giuseppe Zeppa

Valorizzazione
enologica e
analisi
sensoriale sui
vitigni
autoctoni

Valutazione sensoriale delle vinificazioni **DEDICATE** Perla dei Vivi

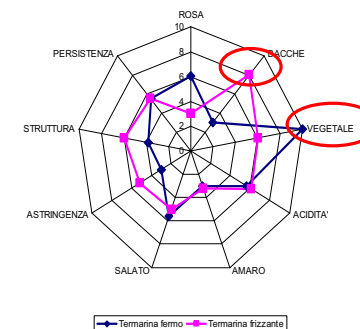
Lambrusco vivi frizzante - Vino da colore rosso rubino molto intenso. Odore intenso con evidenti note fruttate persistenti. Buona la struttura in bocca con evidente ma gradevole acidità. Leggero sentore amarognolo finale. Ottimo aroma con note fruttate, fresche. Grande prodotto, molto interessante. Punti 80-82 su 100



Studio ed elaborazione Università Studi di Torino Prof. Giuseppe Zeppa

Valorizzazione
enologica e
analisi
sensoriale sui
vitigni
autoctoni

Ricerca descrittori delle vinificazioni **DEDICATE** Termarina



Studio ed elaborazione Consorzio Tutela Vini Reggiani GIORNATA STUDIO 18-06-08

Valorizzazione
enologica e
analisi
sensoriale sui
vitigni
autoctoni

Valutazione sensoriale delle vinificazioni **DEDICATE** Termarina

Termarina fermo - Vino dal colore rosso mattonato con evidenti riflessi aranciati. Odore intenso, vegetale con note di patata evidenti (alterazione o tipicità?). In bocca si percepisce un leggero sentore dolce con una buona struttura. Prodotto morbido ed abbastanza armonico. Aroma molto intenso di patata. Prodotto interessante se i sentori vegetali sono tipici. Punti 60-62 su 100 se il vegetale è da difetto 68-70 su 100 se tipico.

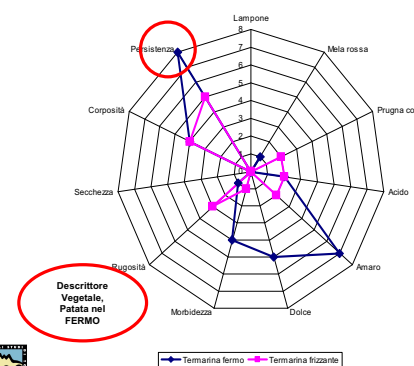
Termarina frizzante - Vino di colore rosso rubino molto bello. Odore di intensità media con sentori vegetali evidenti (patata). In bocca la struttura è buona con una ottima armonia. Molto intenso l'aroma vegetale caratteristico. Punti 75-78 su 100 se si esclude l'aroma



Studio ed elaborazione Università Studi di Torino Prof. Giuseppe Zeppa

Valorizzazione
enologica e
analisi
sensoriale sui
vitigni
autoctoni

Valutazione sensoriale delle vinificazioni **DEDICATE** Termarina



Studio ed elaborazione Università Studi di Torino Prof. Giuseppe Zeppa



Valorizzazione
enologica e
analisi
sensoriale sui
vitigni
autoctoni

Giovanni Masini

3 Conclusioni e 1 Domanda

Verifica della vocazione enologica

Identità dei vitigni con più gruppi di assaggio

Necessità di divulgazione

Cosa non è?

Approccio tecniche
enologiche sugli autoctoni