



Vino biologico: regolamento europeo o norme private

Vinitaly, 8 Aprile 2011

**L'innovazione e la sperimentazione
nell'enologia biologica.**

I Progetti EUVINBIO ed EUVINBIO2

Antonella BOSSO

CRA-ENO Centro di Ricerca per l'Enologia-
via Pietro Micca, 35 – 14100 Asti

E-mail: antonella.bosso@entecra.it

Il Progetto

“ Applicazione norme europee di vinificazione biologica e miglioramento della qualità e della conservabilità dei vini biologici nel rispetto delle peculiarità territoriali”.

EUVINBIO-EUVINBIO2

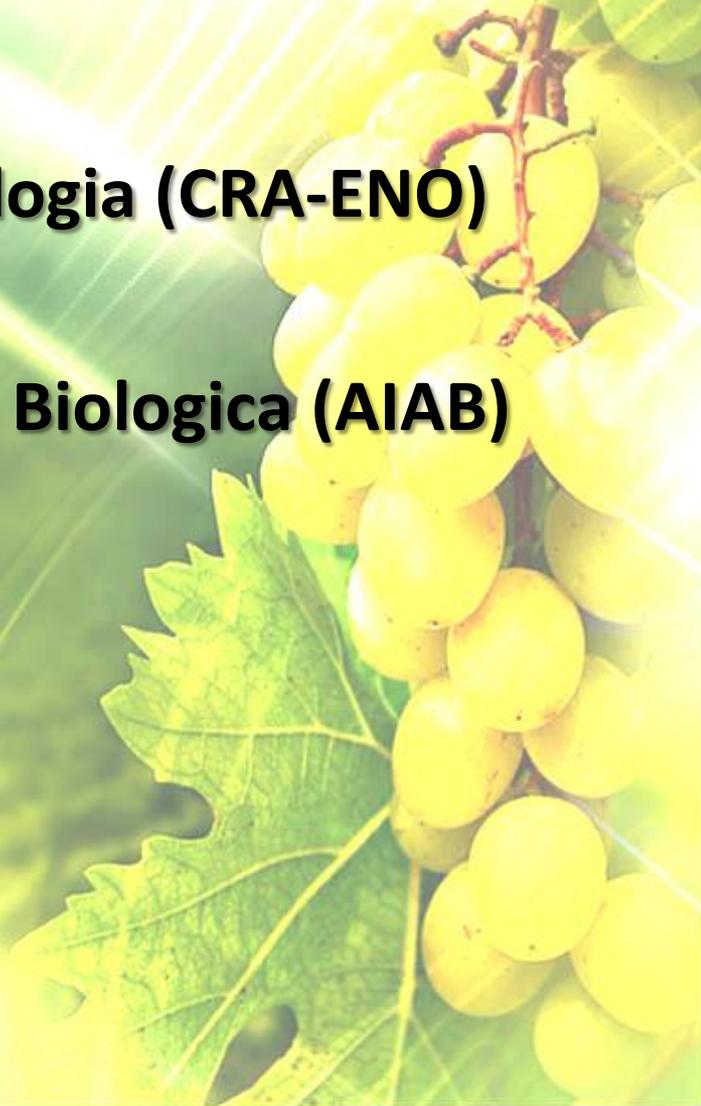
Finanziato dal MiPAAF -SACO X

Uff. Agr. Biologica (DM 18538 del 1/12/2009)



Struttura del progetto . Unità operative

- **CRA - Centro di Ricerca per l'Enologia (CRA-ENO)**
- **Associazione Italiana Agricoltura Biologica (AIAB)**
- **Vinidea srl**



Attività del Progetto

- Il progetto si articola in 3 parti:
 1. Creazione di una rete di aziende pilota.
 2. **Approfondimenti sui fattori che intervengono sulla *shelf-life* dei vini bianchi e dei vini rossi.**
 3. Divulgazione dei contenuti del futuro regolamento EU sul vino biologico e dei risultati del Progetto.



Localizzazione delle Aziende pilota

EUVINBIO



ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA

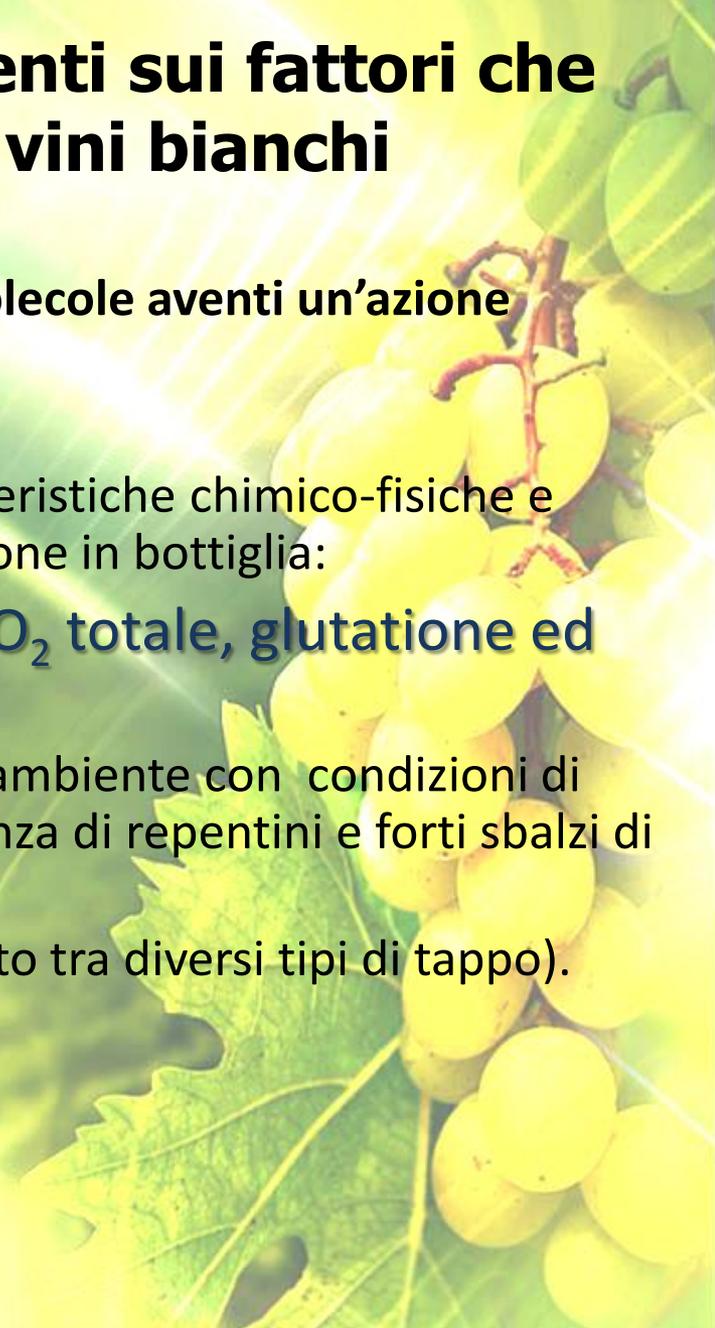


Work-Package 2 - Approfondimenti sui fattori che intervengono sulla *shelf-life* dei vini bianchi

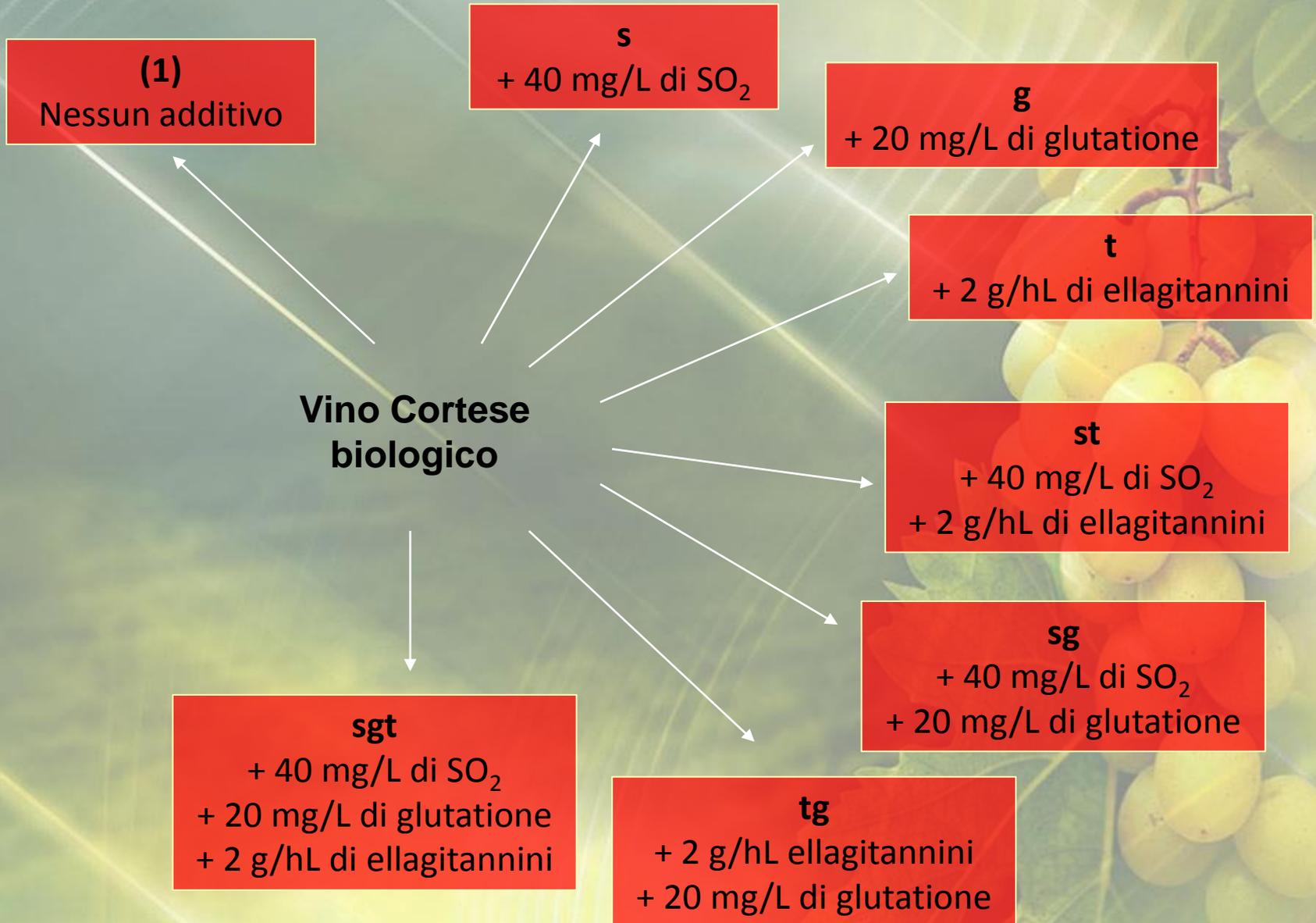
- Influenza sulla shelf-life dei vini bianchi di molecole aventi un'azione antiossidante: SO_2 , ellagitannini e glutazione.

Studio e confronto dell'evoluzione delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di vini bianchi durante la conservazione in bottiglia:

- a. in relazione al contenuto dei vini in SO_2 totale, glutazione ed ellagitannini.
- b. in relazione alle modalità di conservazione: ambiente con condizioni di temperatura ed umidità controllati o in presenza di repentini e forti sbalzi di temperatura.
- c. in relazione agli apporti di ossigeno (confronto tra diversi tipi di tappo).



Schema della prova sperimentale sulla shelf-life dei vini bianchi in bottiglia attualmente in corso



Controllo analitico dei vini Cortese dopo 2 mesi di bottiglia

Effetto tannini

- Maggiori perdite di SO_2 (azione sulle reazioni di ossidazione)
- Colore più intenso (maggiore valore soltanto del parametro croma)
- Aumento del contenuto di acetaldeide.

Dopo
2 mesi

Effetto glutazione

- Maggiore contenuto in glutazione.
- In sinergia con SO_2 riduzione del contenuto in acetaldeide

Effetto SO_2

- Colore meno intenso (minore E_{420} e croma)
- Colore più luminoso (L^*) e con diversa tonalità (h^*).
- Maggiore contenuto in SO_2 libera e totale dei vini.
- Minore contenuto in acetaldeide e minore acidità volatile
- Maggiore contenuto in glutazione.



**Controllo analitico dei vini
Cortese dopo 5-6 mesi di
bottiglia**

Effetto tannini

- Maggiori perdite di SO_2 (azione sulle reazioni di ossidazione)
- Colore più intenso (maggiore valore soltanto di E420)

**Dopo
5 mesi**

Effetto glutazione

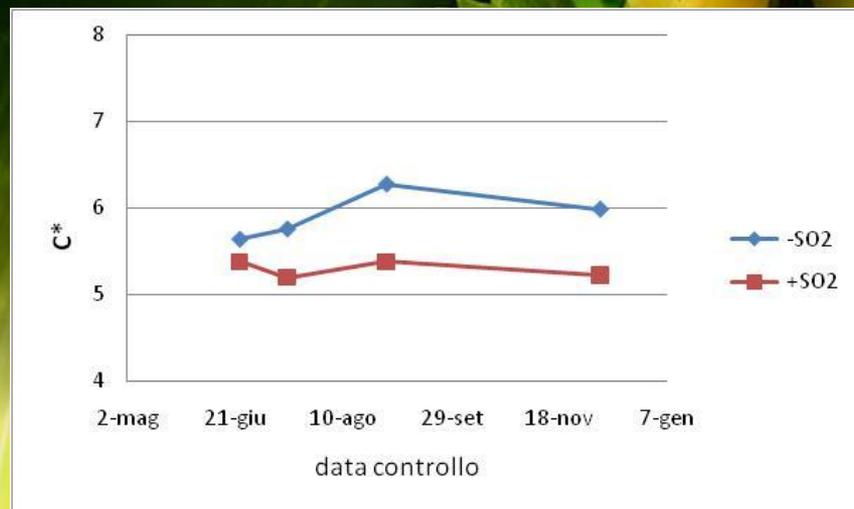
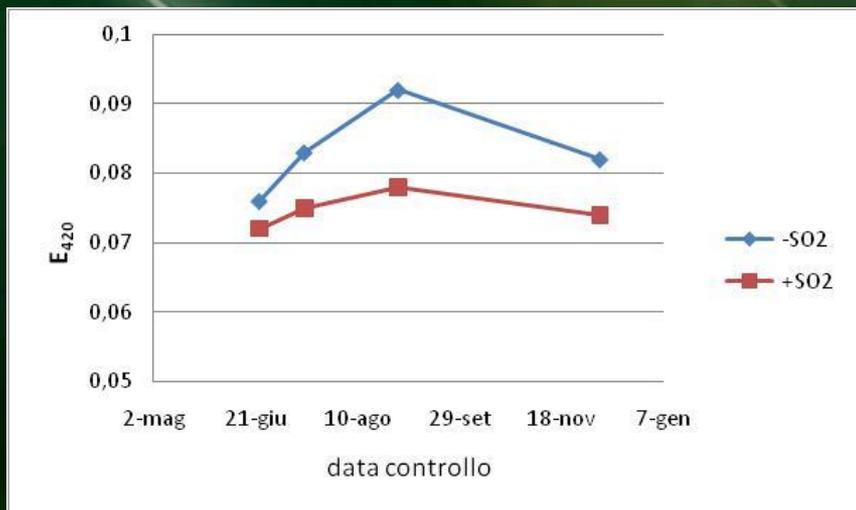
- Maggiore contenuto in glutazione.
- Maggiore consumo di SO_2 totale

Effetto SO_2

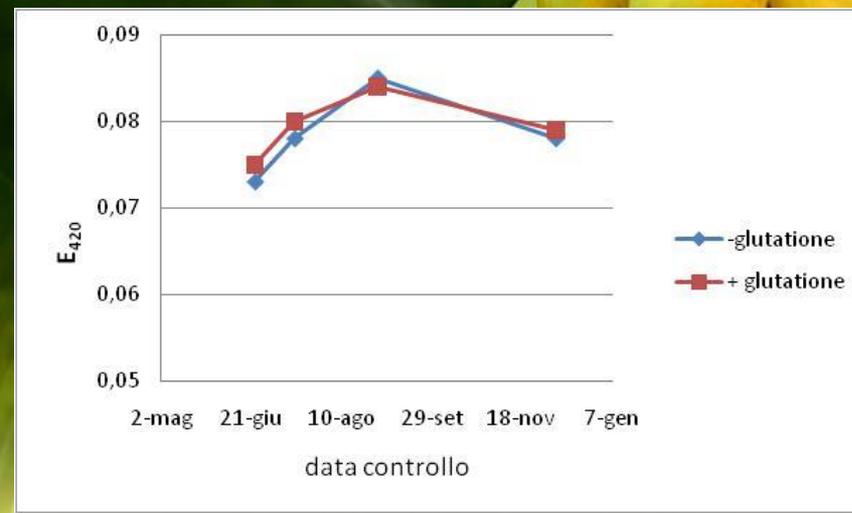
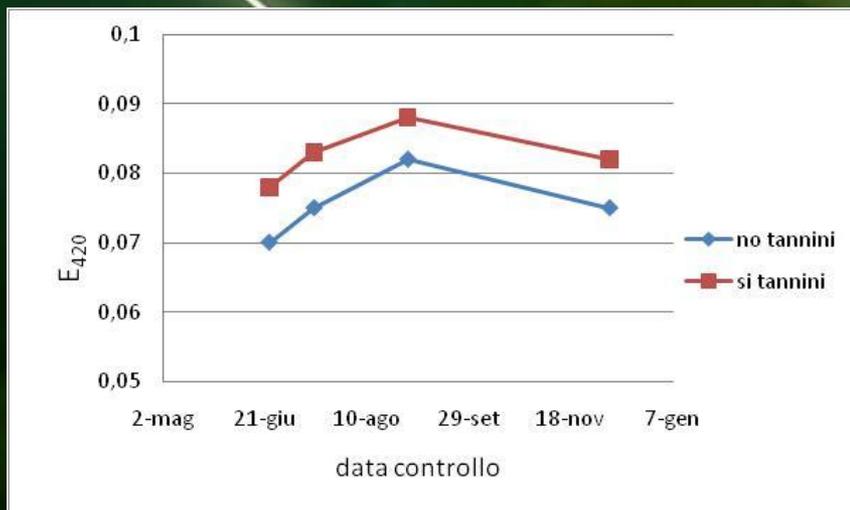
- Colore meno intenso (minore E_{420} e croma)
- Maggiore contenuto in SO_2 libera e totale dei vini.
- Minore contenuto in acetaldeide e minore acidità volatile
- Maggiore contenuto in glutazione.



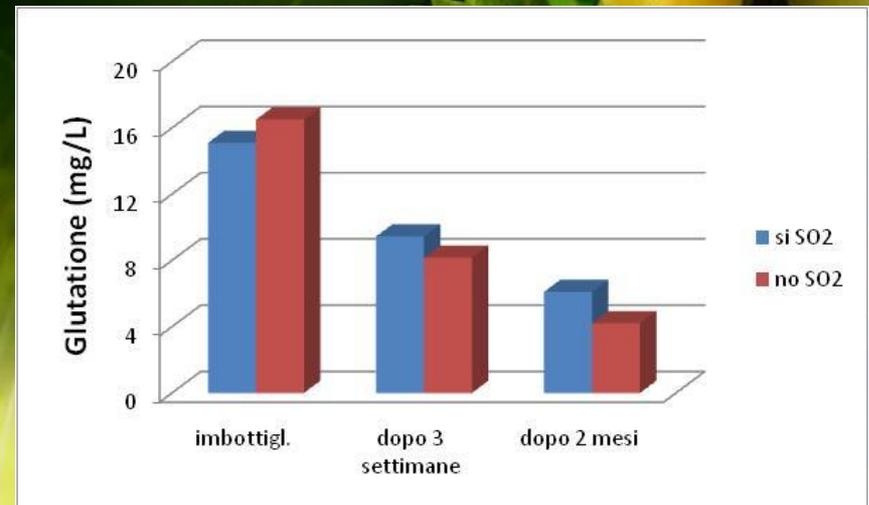
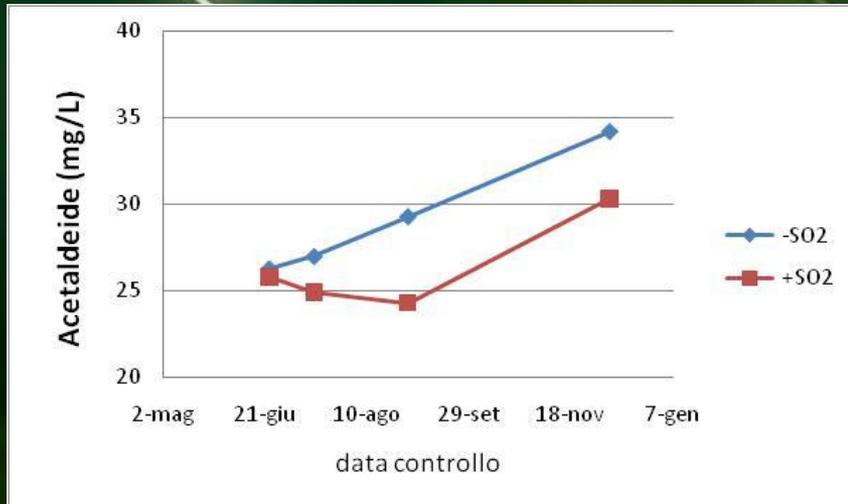
Influenza positiva della SO₂ sul colore



Effetto dei tannini e del glutathione sul colore



La SO₂ e il tenore in acetaldeide e glutatione dei vini



Duo-trio test e confronti a coppia

Effetto della SO₂:

Teste vs. + SO₂ * (vini con SO₂: colore meno intenso e più gradevoli all'olfatto)

Tannino vs. tannino + SO₂ * (vini con SO₂: colore meno intenso e più fruttati e morbidi e gradevoli al gusto)

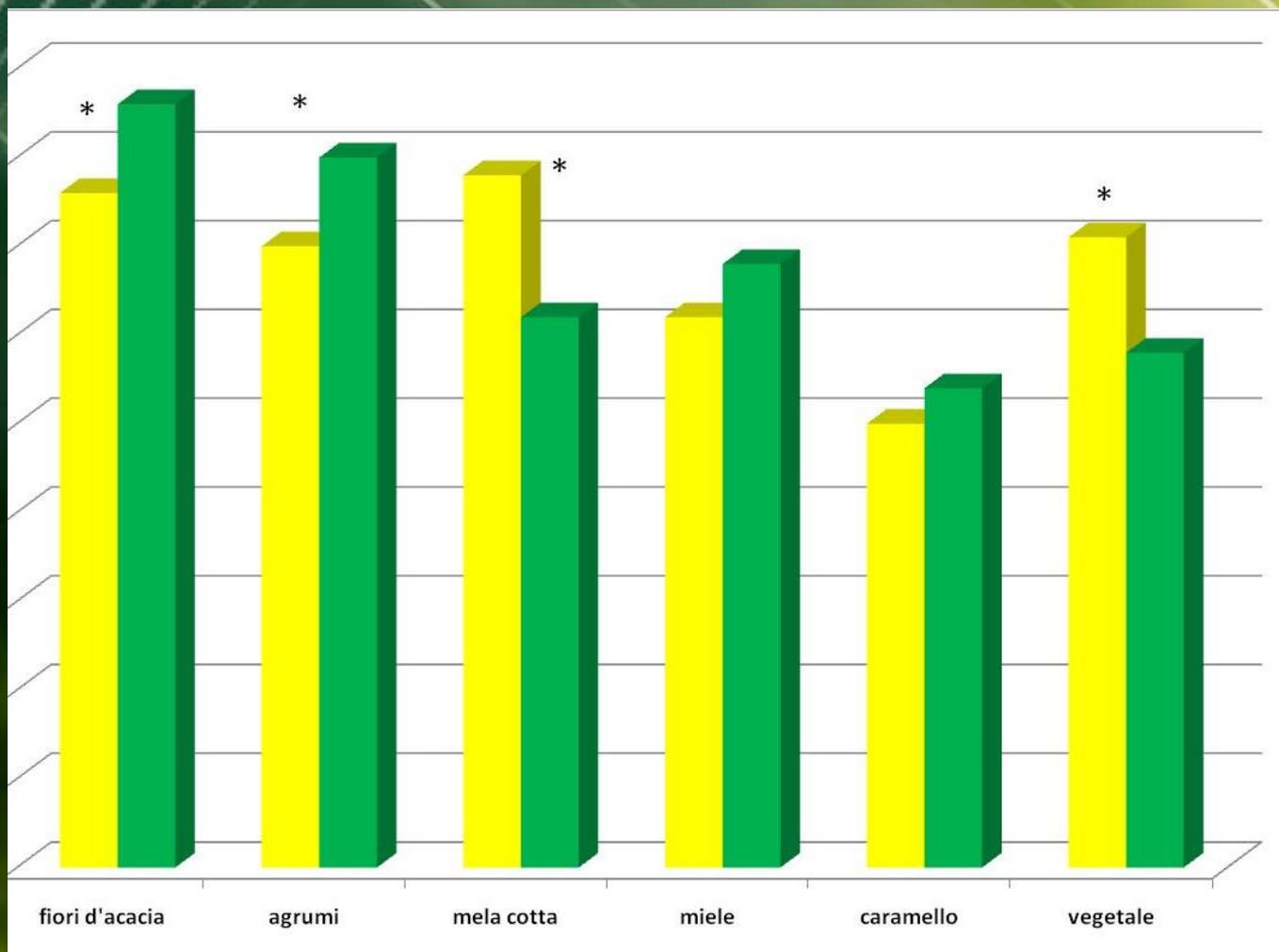
Glut. vs. Glut. + SO₂ * (vini con SO₂: colore meno intenso e più gradevoli all'olfatto)

Glut.+tann. vs. glut. + tann. + SO₂ * (vini con SO₂: colore meno intenso e più fruttati e morbidi e gradevoli al gusto)

Effetto tannini : Teste vs. tannini n.s.

Effetto glutazione: Teste vs. glutazione n.s.





Effetto della SO_2 sul profilo sensoriale dei vini dopo 5-6 mesi di conservazione in bottiglia.



Work-Package 2 - Approfondimenti sui fattori che intervengono sulla *shelf-life* dei vini bianchi

- **Studio dell'effetto della cultivar sulla *shelf-life* dei vini**

Prove di microvinificazione di uve a bacca bianca di differenti cultivar italiane seguendo un protocollo di vinificazione standard.

L'obiettivo del lavoro è quello:

- di caratterizzare le diverse cultivar per il contenuto in composti polifenolici e per il quadro aromatico varietale.
- di caratterizzare le diverse cultivar in base alla loro capacità naturale di resistere all'invecchiamento (perdita di aromi varietali e/o di fermentazione, imbrunimento del colore, comparsa del gusto amaro o di note di ossidato).

Individuazione delle cultivar più adatte a vinificazioni con bassi apporti di additivi e coadiuvanti



Work-Package 2 - Approfondimenti sui fattori che intervengono sulla *shelf-life* dei vini bianchi

- **Studio dell'effetto delle pratiche enologiche sulla *shelf-life* dei vini bianchi**
 - verificare l'efficacia nell'asporto dei diversi composti polifenolici.
 - selettività di azione sulla composizione dei mosti e dei vini.
 - influenza sulla *shelf-life* dei vini durante la conservazione in bottiglia.
- **Studio dell'effetto delle pratiche enologiche sulla *shelf-life* dei vini bianchi**

La tecnica dell'iperossigenazione dei mosti.

L'obiettivo del lavoro è quello di valutare:

 - l'efficacia nell'asporto della componente polifenolica e le modificazioni del quadro polifenolico ed aromatico.
 - le modificazioni della *shelf-life* dei vini in bottiglia.



Grazie per l'attenzione!

