

DOCUMENTO
TECNICO

***Gabriele Anelli**
***M.Teresa Frangipane**
***Riccardo Cotarella**
****Giovanni Cargnello**

** Dipartimento di Scienze e
Tecnologie Agroalimentari,
Facoltà di Agraria, Università
degli Studi della Tuscia, Viterbo*
*** Istituto Sperimentale per la
Viticultura di Conegliano (TV)*



R. Cotarella

CARATTERIZZAZIONE E STUDIO DI UNA NUOVA TIPOLOGIA DI VINO DA DESSERT: IL POMELE

È stata preparata una nuova tipologia di vino da "dessert": il Pomele. È un prodotto di nuova concezione, ottenuto da uve Aleatico prodotte nella zona di Gradoli, piccolo centro agricolo sul lago di Bolsena nella provincia di Viterbo. In questa nuova tipologia gli aromi dell'Aleatico vengono esaltati, grazie anche alla particolare gestione del vigneto e della vinificazione.

Introduzione

A partire da uve del vitigno Aleatico è stato ottenuto un vino di nuova tipologia denominato Pomele. Il nome deriva da quello della collina vulcanica su cui insiste il vigneto la cui uva è stata utilizzata per la produzione.

Questo vitigno, introdotto in Italia in tempi antichissimi provenendo dalla Grecia, si è poi diffuso trovando fertile terreno prima in Puglia, dove tuttora dà luogo ad una consistente produzione, per poi

estendersi in altre zone della penisola.

Il vitigno Aleatico produce un'uva rossa semiaromatica; il grappolo è piccolo con acini di colore vermiglio, buccia trasparente molto ricca di pruina, la quale conferisce all'intero grappolo un aspetto nero opaco, come quando i vitigni sono stati per un'intera notte avvolti nella nebbia.

L'uva Aleatico entra, in purezza, nella preparazione di alcuni vini (Aleatico di Gradoli, Elba Aleatico Amabile, Val di Corna Aleatico

passito) e, in miscela con altre uve, in numerosi altri prodotti (Aleatico di Puglia, Gioia del Colle Aleatico, Rosso Orvietano, Salice Salentino, Sovana Aleatico, ecc.). Nella zona di Gradoli quest'uva trova condizioni eccellenti di ambientazione e di acclimatamento.

Gradoli è un caratteristico centro agricolo della provincia di Viterbo, situato tra i monti Volsini e posto su un ripiano di rocce vulcaniche a 470 mt. sul livello del mare, a nord del lago di Bolsena. Ha



origini antiche: la zona era già abitata nel periodo romano ed ebbe una discreta fama nel medioevo. La situazione orografica e la presenza del lago rendono questa zona particolarmente vocata alla coltivazione della vite di cui si hanno numerose testimonianze.

Già nel trecento l'Aleatico di Gradoli è menzionato nel celebre trattato di agricoltura "*Ruralium Commodorum Libri XII*" scritto dal giudice di Bologna Pietro De Crescenzi (1), e poco più tardi trova risalto nell'opera *I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III Farnese* scritto dal bottigliere dello stesso papa (2). Ancora più tardi un certo Benedetto Zucchi, nella *Storia del Ducato di Castro*, lascia intendere come a Roma si parlasse moltissimo del rosso di Gradoli (3). Anche Sifredo Maury, Vescovo di Montefiascone, nelle lettere inviate al segretario del re di Francia Luigi XVI espone l'eccellenza dei rossi della sua diocesi e in particolare del rosso di Gradoli.

Ulteriore testimonianza è fornita dallo stemma comunale che raffigura, accanto ad un leone rampante legato alla leggenda della fondazione del paese, un tralcio di vite (4).

Convinti che la ricerca delle radici storiche della nostra vitivinicoltura, con l'ausilio della moderna tecnologia, possa portare a vini che realizzano un ottimo connubio tra tradizione e innovazione, abbiamo proposto una nuova tipologia di vino da dessert; il livello qualitativo di questo vino è il frutto di un attento controllo di tutte le fasi del processo di vinificazione e di un ricercato equilibrio tra pratiche tradizionali ed innovazione tecnologica.

Materiali e metodi

Tecnologia di vinificazione. Il vino dolce "Pomele" è stato prodotto esclusivamente con uve Aleatico coltivate in una zona collinare del lago di Bolsena, località Borgo S. Lorenzo, su un terreno di ori-

gine vulcanica. Le viti sono state allevate a cordone speronato con una densità di 5000 piante/ha ottenuta con sestri d'impianto di 2,5m per 0,8m. La prima caratteristica di produzione riguarda il diradamento dell'uva, effettuato con una potatura all'inizio del periodo di invaiatura; con questa operazione sono stati lasciati 4-5 grappoli per cepo, portando la produzione a soli 600 grammi di uva per pianta; la produzione della vendemmia è stata di 40q/ha.

È stato controllato l'andamento della maturazione dell'uva, sino ad un contenuto zuccherino di 27-29 gradi Brix; è stata quindi effettuata la raccolta manuale per consentire l'integrità dei grappoli.

Le uve hanno subito la diraspatura e, dopo una leggera pigiatura con una resa in vino del 50%, il mosto ottenuto è stato messo in vasche di acciaio dove è rimasto a contatto con le bucce per 4-5 giorni alla temperatura di 10°C. Dopo l'aggiunta di lieviti selezionati la temperatura del mosto è stata portata a 23-24°C consentendo così l'avvio della fermentazione alcolica; raggiunta la gradazione alcolica del 10%, la fermentazione è stata interrotta ricorrendo all'abbassamento della temperatura a 2-3°C.

Il vino così ottenuto, non dovendo svolgere la fermentazione malolattica, è stato quindi chiarificato e filtrato utilizzando particolari filtri costituiti da tre cartucce in serie da 10, 5, e 3 micron. Dopo la filtrazione il vino, con l'aggiunta di 1g/hl di SO₂ è stato messo in bottiglia per un breve periodo di affinamento di 60 giorni.

Determinazioni analitiche. Per la caratterizzazione del vino "Pomele" le determinazioni analitiche chimiche e chimico-fisiche sono state eseguite secondo i Metodi Ufficiali (5). L'acido malico è stato determinato per via enzimatica (6), mentre per le sostanze polifenoliche è stato utilizzato il metodo proposto da Di Stefano

(7), che prevede la separazione dei polifenoli su cartuccia Sep-PakC18 e la loro successiva eluizione con solventi organici. Gli antociani totali sono stati determinati per via spettrofotometrica (8).

Per una maggiore completezza del profilo qualitativo si è reso indispensabile lo studio della valutazione organolettica (9); questa è stata eseguita da un gruppo di esperti assaggiatori che hanno valutato il campione di vino Pomele utilizzando la scheda Ais.

Risultati e discussione

Nella Tab. 1 sono riportati i valori delle determinazioni analitiche eseguite sul vino Pomele. Innanzitutto si può osservare il contenuto livello di alcool (10%), legato come detto all'utilizzo delle basse temperature durante il processo produttivo. In tal modo una buona parte dello zucchero non ha fermentato, permettendo al vino di ottenere la sua caratteristica dolcezza.

Infatti il vino ottenuto presenta un contenuto in zuccheri riduttori del 10% in volume. L'acidità totale (6,2g/l) ed il pH (3,4) rappresentano una componente essenziale della struttura del vino, svolgendo un ruolo di primo piano nel suo equilibrio chimico ed organolettico.

Per quanto riguarda il corredo polifenolico è interessante osservare che presenta un valore piuttosto elevato, pari a 1016 mg/l, tale da rendere il vino idoneo al breve periodo di affinamento in bottiglia.

Infine, come è possibile rilevare dalla Tab. 1, la quantità di antociani totali, pari a 345 mg/l, dimostra la presenza di un elevato corredo antocianico in grado di svolgere una funzione determinante sulla qualità del vino stesso.

La valutazione organolettica ha confermato la presenza degli aromi varietali caratteristici dell'Aleatico, conservati ed esaltati nel vino grazie alla particolare cura nella



Tab. 1 - Caratteristiche analitiche del vino Pomele

Alcool	10 %
Acidità totale	6.2 g/L
Acidità volatile	0.26 g/L
pH	3.4
SO ₂ totale	80 mg/L
SO ₂ libera	40 mg/L
Zuccheri riduttori	10 %
Acido malico	1.1 g/L
Polifenoli totali	1016 mg/L
Antociani totali	345 mg/L

gestione del vigneto e della vinificazione. La breve durata del contatto bucce-mosto ha conferito al Pomele la leggera colorazione rosso-viola-cea che lo contraddistingue. All'esame gustativo è risultato un vino dolce, particolarmente ricco di fragranti aromi varietali e dall'ottima persistenza.

Considerazioni conclusive

Dall'esame dei risultati ottenuti si può concludere che la nuova tipologia di vino da "dessert" Pomele ha dimostrato di possedere caratteristiche di elevata qualità. Questo vino si presenta infatti molto equilibrato, con una giusta esaltazione degli aromi primari varietali legati al vitigno di provenienza, l'Aleatico. La tecnologia di vinificazione ha rivestito un ruolo importante: durante la breve macerazione a freddo nasce la leggera colorazione rosso-viola-cea del Pomele; un successivo sensibile abbassamento della temperatura, una volta raggiunto il grado alcolico desiderato, provoca il blocco delle attività dei lieviti, conferendo al vino la sua caratteristica morbidezza. Di fondamentale importanza è risultata inoltre la tecnica agronomica del diradamento che ha consentito di ridurre la produzione di uva elevando le caratteristiche qualitative del prodotto finale. Grazie all'utilizzo delle basse tem-

perature per bloccare la fermentazione e della breve macerazione a freddo, il vino Pomele presenta un grado alcolico contenuto ed un residuo zuccherino elevato che gli permettono di acquisire le caratteristiche organolettiche peculiari che lo contraddistinguono. La commissione di degustatori ha apprezzato questo vino sia per la notevole limpidezza unita alla colorazione rosso-viola-cea, sia per il profumo che richiama sentori di amarena uniti a sensazioni dolci dall'ottima persistenza. È pertanto un ideale vino finale di grande duttilità. Dolce, con uno straordinario ventaglio aromatico, è ricco di fragranti ed appetitosi aromi varietali che si esaltano con la frutta, sulle creme ed i dessert, come anche sulla pasticceria secca. ■

Riassunto

È stata preparata una nuova tipologia di vino da "dessert": il Pomele. È un prodotto di nuova concezione, ottenuto da uve Aleatico prodotte nella zona di Gradoli, piccolo centro agricolo sul lago di Bolsena nella provincia di Viterbo. Si tratta di uva rossa semiaromatica che, diffusa in molte aree del centro sud d'Italia, viene utilizzata sia in purezza che miscelata ad altre uve, per la preparazione di vini italiani. Gli aromi dell'Aleatico vengono esaltati in questo vino grazie alla particolare gestio-

ne del vigneto e della vinificazione. Le viti infatti hanno una produzione contenuta a soli 600 grammi di uva per pianta.

Nella tecnologia di vinificazione riveste un ruolo importante l'utilizzo delle basse temperature: durante la breve macerazione a freddo vengono esaltati gli aromi primari dell'uva e nasce la leggera colorazione rosso-viola-cea del Pomele; un successivo sensibile abbassamento della temperatura, una volta raggiunto il grado alcolico desiderato, provoca il blocco delle attività dei lieviti, conferendo al vino la sua caratteristica morbidezza.

Bibliografia

1. Giuntella G. "Gli Statuti medievali di Gradoli". *Annali della libera Università della Tuscia* 4, 1973.
2. Bastoni U. "I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III Farnese e dal suo bottigliere Sante Lancerio". 1980.
3. Ferrante G.U. "Tuscia Fisica Etrusca Storica Folcloristica". *La Tuscia* 3:302 1974.
4. Capotasti N. "Divagazioni gradolesi. Il leone e la vite". 1971.
5. M.A.F. Ministero dell'Agricoltura e Foreste "Metodi Ufficiali di Analisi per i Mosti, i Vini, gli Agli di vini (Aceti) e i sottoprodotti della Vinificazione". *Supplemento Ordinario n°58*, Roma 1986.
6. Olschimke D., Niesner W., Junge Ch. "Bestimmung der Apfelsäure in Weinen und Traubensaften, Deutsche Lebensmittel-Rundschau" 65: 383-384 1969.
7. Di Stefano R., Guidoni S. "La determinazione dei polifenoli totali nei mosti e nei vini": *VigneVini* 1:22 1989.
8. Di Stefano R., Cravero M.C., Gentili N. "Metodi per lo studio dei polifenoli dei vini". *L'Enotecnico* 5:22 1989.
9. Porretta S. "L'analisi sensoriale. Organizzazione dei test ed elaborazione dei risultati". Milano 1992.

