

## **Valorizzazione del vitigno Albana sul territorio imolese.**

### ***RISULTATI***

#### *1) Analisi Sensoriale*

A Tebano presso ASTRA – INNOVAZIONE E SVILUPPO S.R.L., ha avuto luogo una degustazione con un gruppo di degustatori costituito da: Enologi del territorio imolese e conoscitori del prodotto, Sommeliers, alcuni produttori di Albana di Imola, tecnici di ASTRA. Sono stati assaggiati vini di Albana già commercializzati preventivamente nel territorio imolese. L'obiettivo della seduta è stato, innanzitutto, l'identificazione dei descrittori principali dei prodotti per arrivare a definire una scheda di degustazione della cultivar Albana. In seguito sono stati espressi dei giudizi edonistici dei vari vini con il fine di comprendere quale tipologia risulti più gradita ad un panel tecnico ma diversamente composto.

I giudizi emersi espressi come punteggio hanno messo in evidenza, tra i diversi vini, differenze nelle tonalità di colore, nella brillantezza e nei profumi. Alcuni vini erano più ricchi di odori floreali, in particolare *acacia*, e fruttati: *albicocca*, *frutta esotica*, *erbe aromatiche*. Per quanto riguarda l'aspetto gustativo alcuni vini hanno spiccato in quanto più morbidi, meno amari, più sapidi e più strutturati. La presenza di un residuo zuccherino rende più accattivante il prodotto. La degustazione successiva effettuata il 30 agosto 2006 ha confermato in particolare alcuni vini che hanno mantenuto le caratteristiche più interessanti se non migliorate, altri invece sono peggiorati all'olfatto soprattutto a causa di una maggiore ossidazione.

#### *2) Microvinificazioni*

I vini ottenuti dalle microvinificazioni della vendemmia 2005 hanno mostrato differenze consistenti in relazione alla linea tecnologica utilizzata. Le tesi con macerazione hanno chiaramente evidenziato un estratto superiore, maggior contenuto di polifenoli rispetto alle vinificazioni in bianco, e come conseguenza di una maggiore estrazione di cationi anche il pH è stato più elevato. Non c'è stata invece differenza nell'acidità tra le tesi. La presenza di acido malico alla fine della vinificazione denota una parziale fermentazione malolattica che anche con l'aggiunta di batteri selezionati non è comunque stata completata.

L'ambiente riducente (tesi 2) determina in generale una decolorazione evidente con riflessi verdognoli. Nel giudizio di gradevolezza il vino ottenuto con l'aggiunta di legno è risultato il più gradito; in questo caso hanno prevalso le note speziate e di vaniglia. Con l'ossigenazione del mosto i vini hanno mostrato un colore giallo più carico, profilo olfattivo più intenso, complesso e particolare, con note di acacia, agrumi, spezie, miele e vaniglia; al gusto risulta più strutturato ed equilibrato, meno acido rispetto alla vinificazione tradizionale; in sostanza è piaciuto di più di quest'ultimo raggiungendo un punteggio complessivo di poco inferiore al vino ottenuto con il legno. In ambiente riducente, invece, sono maggiori i sentori di agrumi ma meno gli altri profumi, nel complesso il vino è più fresco ma con colore più chiaro; insieme con i vini ottenuti da macerazione in ambiente riducente sono state le tesi meno gradite all'olfatto e al gusto, nel complesso più "grevi" e "pesanti".

Nel corso della manifestazione Bacchanale di Imola del 10 novembre 2006 la degustazione tecnica rivolta ai "non esperti" ha indicato come preferenza le due tesi che il panel di esperti aveva indicato come migliore (legno) e peggiore (ambiente riducente). I degustatori non esperti hanno premiato, da un lato il vino con note olfattive nuove, speziate e di vaniglia in linea con le tendenze dei consumatori negli ultimi anni. Dall'altro il vino nel quale emergono note olfattive di agrumi tipiche del vitigno Albana.