

## **Studio sulla composizione di uve e vini in relazione alla presenza di crittogame.**

### ***RISULTATI***

All'interno di due vigneti della cv. Sangiovese, per quanto possibile rappresentativi di una situazione media regionale, sono state individuate le piante o i grappoli colpiti e non da alcune crittogame, su cui effettuare i campionamenti e la successiva raccolta delle uve da destinare a microvinificazione. La scelta delle piante è stata effettuata con i seguenti criteri: sanità, vigoria media rispetto alle piante del vigneto, individuazione dei grappoli colpiti e valutazione della percentuale di infezione, cartellinamento dei grappoli colpiti.

Le uve sono state campionate settimanalmente da metà agosto alla maturità industriale. Una volta effettuati i prelievi in campo si è proceduto all'analisi dei campioni di acini (colpiti e non) al fine di ottenere delle curve in grado di evidenziare differenziazioni fisiologiche fra uve sane e uve colpite. Parte degli acini sono stati congelati per andare poi a valutarne la variazione compositiva in funzione della patologia considerata. I campioni di acini privati dei vinaccioli sono stati sottoposti ad estrazione con soluzione di metanolo e acqua (75/25). Sui campioni estratti sono stati rilevati: antocianine monomere, fenoli semplici e amminoacidi in HPLC, polifenoli totali, acidità totale, zuccheri con il metodo di Feheling.

Si è poi provveduto alla raccolta e alla vinificazione delle uve delle piante o dei grappoli preventivamente individuati e campionati. In vinificazione si è cercato di ridurre al minimo gli interventi di stabilizzazione dei vini. La prova di vinificazione con le uve colpite mal dell'esca non è stata effettuata in quanto questa malattia colpisce la pianta in modo da produrre grappoli atrofizzati e assolutamente non in grado di fornire mosto e quindi vino. Si è così provveduto alla vinificazione delle sole uve oidiate a confronto con un testimone sano.

Nel corso della vinificazione sono stati eseguiti dei prelievi delle diverse frazioni al fine di evidenziare la cinetica relativa alla presenza di xenobiotici e alla loro destinazione.

Nel corso dell'anno 2000 si sono ottenuti i dati relativi alle determinazioni analitiche su uve e vini, che andrebbero confermati con almeno un ulteriore anno di indagine. In particolare l'attenzione è stata focalizzata su: colore, dotazione polifenolica, dotazione acidica, dotazione in amminoacidi.

Essendo ancora le prove in fase di completamento (analisi dei vini), è praticamente impossibile arrivare a conclusioni sicure.