

Ruolo del genotipo, dell'altitudine, dell'esposizione e di alcune tecniche colturali sul contenuto di resveratrolo nell'uva e nel vino.

RISULTATI

Le analisi effettuate sul vino hanno dato i primi risultati sull'effetto delle fonti di variabilità nella sintesi del resveratrolo.

Il range di variazione nel contenuto di resveratrolo fra le tre varietà va da un minimo di 0,19 mg/l nella Malvasia di Candia Aromatica (vitigno bianco) al 4,05 mg/l nella Bonarda. Quest'ultima varietà presenta una maggiore attività di sintesi dello stilbene rispetto alle altre due varietà in tutte le situazioni prese in esame.

La concentrazione di trans-resveratrolo aumenta all'aumentare dell'altitudine; effetto evidente soprattutto nei vitigni a bacca rossa.

Infatti il contenuto maggiore di resveratrolo si ha nei campioni prelevati nell'azienda Traversone posta a più di 400 m s.l.m.; questa azienda presenta anche un terreno abbastanza povero.

L'effetto dell'aumento dell'altitudine si ripercuote anche in una riduzione della produzione media per pianta ed in una riduzione del contenuto di zuccheri per tutti e tre i vitigni.

L'esposizione ad ovest sembra influenzare fortemente il contenuto di resveratrolo nel vitigno Bonarda. Tale contenuto infatti passa da 0,88 mg/l nelle piante esposte ad est a 2,36 mg/l nelle piante esposte ad ovest.

La sfogliatura non sembra influenzare particolarmente il contenuto di resveratrolo.

Nella Malvasia di Candia Aromatica l'effetto dell'altitudine sulla sintesi di resveratrolo non è evidente, mentre la produzione si riduce all'aumentare dell'altitudine.

Per quanto riguarda la prova relativa all'effetto della concimazione azotata sul contenuto di resveratrolo nel vitigno Barbera si è osservato il maggior contenuto nel vigneto non concimato (1,12 mg/l), un livello leggermente inferiore in quello concimato con 50 kg N/ha (1,05 mg/l) e più basso nella concimazione con 100 kg N/ha (0,64 mg/l).

Le piante concimate con la dose di N intermedia presentano un grado zuccherino più alto e un'acidità più bassa. Il peso medio del grappolo aumenta all'aumentare della dose azotata, mentre la fertilità media per gemma si riduce.

A parità di concimazione azotata (100 kg N/ha) le viti allevate a GDC presentano un maggior contenuto di resveratrolo (0,64 mg/l) anche se la differenza non è molto significativa.

La produzione è più bassa nel vigneto allevato a Guyot ma il peso medio del grappolo è più elevato così come il grado zuccherino delle bacche.