

## **Miglioramento qualitativo dei vini rossi dell'Emilia-Romagna.**

### ***RISULTATI***

Per quanto riguarda l'affinamento di vino Sangiovese mediante utilizzo di raspi lignificati e trucioli di legno, le matrici legnose alternative usate in questa prova hanno effettivamente ceduto le sostanze aromatiche e i composti fissi che tipicamente si ritrovano nel vino affinato in legno. È comunque necessario proseguire nella sperimentazione per avere dati più completi e certi sull'utilizzo di queste matrici che potrebbero rappresentare il futuro dell'invecchiamento in legno.

In merito all'affinamento in botte o barrique, emerge un aumento di qualità del vino Sangiovese.

Questo si riflette chiaramente anche sul valore commerciale del vino stesso. Anche se i dati non sono ancora definitivi si può già dire che la barrique apporta un maggiore quantitativo di composti al vino rispetto alla botte da 10 hl, quindi se ne può desumere che il vino invecchiato in barrique abbia necessità di tempi minori di affinamento per raggiungere standard qualitativi buoni. Sarebbe oltremodo interessante poter confrontare l'affinamento anche in altri tipi di legno diversi da quelli valutati nella prova del 2000 e portare avanti la prova di affinamento in castagno che sta dando ottimi risultati.

Relativamente alla stabilizzazione dei vini rossi, emerge quanto segue:

- l'aggiunta di tannino induce un incremento della composizione in polifenoli totali, acido gallico, leucoantociani e (+) catechina;
- il colore polimerico rosso e l'intensità colorante aumentano nelle tesi trattate con tannino;
- le antocianine monomere sono maggiormente presenti nel testimone, in ragione della minore polimerizzazione delle stesse rispetto alle tesi trattate;
- la stabilità del colore, anche se in modo non particolarmente evidente, è migliore nelle tesi addizionate di tannino.

Stanti le modalità di esecuzione della prova, si può ipotizzare che un impiego più puntuale del coadiuvante indurrà un ulteriore miglioramento sia del colore, sia della stabilità di questo parametro fondamentale nei vini rossi. Questo potrà essere confermato solo da un approfondimento di questa ricerca nei prossimi anni.