L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO
informatoreagrario.it

Interessanti possibilità enologiche per il Canaiolo

Produrre vini caratteristici costituiti da **varietà tradizionali** spinge oggi le aziende a puntare su **vitigni autoctoni**, di cui spesso però non sono noti i parametri qualitativi, a tale scopo il CREA di Arezzo ha analizzato 16 accessioni di Canaiolo.

La sperimentazione

Le viti sono allevate a controspalliera con potatura a cordone speronato e carica di 8 gemme, con sesto di impianto di 2,5 × 1 m e produzioni medie di 2,5 kg di uva

per pianta; ogni accessione è presente con venti piante che sono state monitorate per tre anni (2017-2019) in località Pratantico (Arezzo). **Sulle uve alla raccolta si sono determinati i caratteri dei mosti relativi a contenuto zuccherino, acidità titolabile, pH, peso degli acini, oltre ai parametri riguardanti il patrimonio fenolico**.

I dati analitici

I risultati mostrano un grado zuccherino compreso tra **19,4 e 23,5 °Brix**, che comporta un ampio scostamento del grado alcolico nei vini ipotizzabile tra 10,8 e 13,6% vol. Per l'acidità titolabile i valori estremi riguardano AR 276 Cannaiola (LU) con 5,41 g/L e AR 366 Merla con 8,30 g/L, queste due accessioni confermano anche per il pH i valori estremi rispettivamente con 3,49 e 3,20. Il peso medio degli acini mostra un'oscillazione che va da un minimo di 189 g (AR 504 Canaiolo 3) a un massimo di 255 g per AR 275 Canaiolo 2, senza differenze significative tra le tesi.

Dal punto di vista quantitativo relativo ai **composti fenolici estraibili delle uve** il vitigno presenta una quantità media di circa 340 mg/kg di antociani totali e 1.150 mg/kg di polifenoli totali, con i valori minori registrati in **AR 248 Raspirosso e AR 366 Merla**, mentre si distinguono per i valori più consistenti AR 104 Rossone e AR 364 Autofecondazione PS.

La composizione antocianica complessivamente esprime la **prevalenza della malvina**, che rappresenta oltre il 50% del totale, e una rilevante componente acilata compresa tra il 12 e il 20%, con netta prevalenza degli antociani p-cumarati. Si discostano dal profilo medio le due accessioni ottenute da autofecondazione.
Prendendo in esame i dati emergono differenze significative per le variabili: malvina, peonina, antocianine acetate, antocianine p-cumarate, antociani totali e polifenoli totali.

Accessione AR187

Accessione AR246

Considerando gli indici di antociani e polifenoli totali, i campioni che riportano complessivamente le quantità maggiori sono: AR 364 Autofecondazione PS, AR 104 Rossone, AR 504 Canaiolo 3, AR 246 Rasporosso 1 e i cloni VCR 10 e CRAVIC BCSF4, i valori più bassi caratterizzano l'accessione AR 366 (biotipo Merla).

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 4/2021
Interessanti possibilità enologiche per il Canaiolo
di F. Giannetti, E. romano, A.M. Epifani, P. Storchi
L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE