

## Uve nell'acqua di mare, parliamone



Il **vitigno Ansonica** ha una probabile origine greca, cresce nei luoghi più belli del Mediterraneo (Sicilia, Isola d'Elba, Argentario, Isola del Giglio e Sardegna), presenta un grappolo medio-grande, semi-spargolo, troncopiramidale più o meno alato.

L'**acino è grosso**, ellissoidale, di colore giallo dorato ed ambrato, con ombelico evidente, buccia spessa e pruinosa, polpa tendente al croccante e succo particolarmente aromatico. Il germogliamento avviene alla fine di marzo, la fioritura

tra la seconda e la terza decade di maggio, l'invasatura nella prima decade d'agosto e la maturazione entro la prima decade di settembre. Predilige **forme di allevamento a media o ridotta espansione** (Guyot, alberello e cordone speronato basso) e si adatta bene agli ambienti caldo-aridi dell'Italia centro-meridionale, preferendo suoli poveri, asciutti e assolati. Sono presenti cinque cloni omologati, di cui quattro selezionati in Toscana.

Le uve di Ansonica, per la notevole consistenza della buccia, possono essere appassite al sole, per cui una elevata temperatura e una bassa umidità relativa, determinano una veloce disidratazione, un incremento degli zuccheri e la riduzione della resa in mosto.

#### **Obiettivo della ricerca**

In analogia con quanto facevano i greci dell'isola di Chio 2500 anni fa, duecento chilogrammi di **grappoli interi di uva Ansonica** sono stati immersi in mare all'interno di nasse di vimini, per eliminare la pruina dalla superficie dell'acino e favorire l'aumento della concentrazione zuccherina, aromatica e fenolica nella successiva fase di appassimento al sole. Una stessa quantità di uve ha subito un processo simile ma senza la preventiva immersione in mare. Per effettuare un confronto efficace tra i vini ottenuti dai due diversi campioni, sono state adottate le stesse condizioni operative nel corso della vinificazione.

#### **L'azione del mare nei risultati sperimentali**

Al termine della vinificazione, il **mosto** ottenuto dalle uve della tesi "Ansonica terra" era privo di esosi, mentre quello derivante dalle uve di "Ansonica mare" presentava un discreto residuo glucidico (20 g/L) . In entrambe le vinificazioni non sono state registrate variazioni significative dell'acidità titolabile e del pH dei due vini. Al contrario è possibile notare un discreto aumento dell'acidità volatile, come può accadere nei mosti con un elevato contenuto zuccherino iniziale, indice dello **stress osmotico** subito dai saccaromiceti.

Campione	Glucidi totali (g/L)	Acidità titolabile (g/L acido tartarico)	pH	Acidità volatile (g/L acido acetico)	Glicerina (g/L)
«Ansonica Mare» fine appassimento	285,0 ± 0,1	5,0 ± 0,1	3,50 ± 0,02	n.d.	n.d.
«Ansonica Mare» fine F.A.	20,0 ± 0,3 **	5,5 ± 0,2	3,7 ± 0,03	0,62 ± 0,02	8,7 ± 0,1**
«Ansonica Terra» fine appassimento	238,5 ± 0,2	4,9 ± 0,2	3,61 ± 0,03	n.d.	n.d.
«Ansonica Terra» fine F.A.	0,1 ± 0,2	5,5 ± 0,1	3,62 ± 0,03	0,45 ± 0,03	4,7 ± 0,2

F.A. = fermentazione alcolica. n.d. = non determinato. Al fine di valutare la significatività statistica dei dati sperimentali sono state condotte in quadruplo. L'intervallo di confidenza dei dati è stato calcolato utilizzando un software (CoStat, Cohort 6.0).

La tesi ansonica mare al termine della vinificazione presenta valori doppi per glicerina, censo secco e glucidi rispetto all'ansonica terra.

La **glicerina** è presente in una concentrazione quasi doppia nel prodotto ottenuto dalla vinificazione delle uve immerse in mare: con la sua maggiore densità e viscosità è in grado di contribuire positivamente sia alla struttura che alla morbidezza del vino. Anche il contenuto in **fenoli totali** a fine fermentazione nel vino "Ansonica mare" è risultato pari al doppio (4,09 g/L catechine) rispetto al vino "Ansonica terra" (2,04 g/L catechine), grazie alla maggiore estrazione legata alla **riduzione della resistenza offerta dalla buccia alla cessione** dei composti in essa contenuti.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 2/2021

### Uve nell'acqua di mare, parliamone

di A. Bianchi, A. Zinnai, A. Scienza et A. Bianchi, M. Macaluso, F. Venturi, I. Taglieri, C. Sanmartin, N. Barbensi, N. Deaddis, F. Mencarelli, A. Zinnai, G. Flamini. A. Scienza, A. Arrighi

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale