

Giornata di studio:

# La vitivinicoltura delle Cinque Terre

Firenze, 16 ottobre 2015



FILIBERTO LORETI\*

## Introduzione

Cinque Terre è il nome di un lembo della Riviera Ligure che comprende i paesi di Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola e Riomaggiore: cinque deliziosi borghi che si inerpicano sulle ripide pendici dei monti che scendono a picco sul mare. La viticoltura riveste un ruolo fondamentale nella storia di questo territorio che insieme all'olivicoltura, sui tipici terrazzamenti tra cielo e mare, hanno fatto delle Cinque Terre, uno dei paesaggi più suggestivi della Riviera Ligure, tanto da meritarsi di essere inseriti nella "World List dell'UNESCO" e da consentire l'istituzione del Parco Nazionale delle Cinque Terre.

Costituita nel corso dei secoli con sovrumani sacrifici e un grande impiego di manodopera per la costruzione e il mantenimento dei muretti a secco, ma con tanta passione per la coltivazione della vite, quella delle Cinque Terre rappresenta senza dubbio un classico esempio di viticoltura eroica. Questo è un territorio dalle caratteristiche oltremodo difficili: sentieri impervi a strapiombo su dirupi su cui inerpicarsi giornalmente, rendendo impossibile la meccanizzazione delle operazioni colturali, venti salmastri che se da un lato conferiscono al vino le tipiche note salmastre-iodate, quando troppo forti e persistenti, provocano ingenti danni quanti-qualitativi ai vigneti. Questi si estendono su una superficie di circa 80 ha compresi nei tre comuni di Vernazza, Monterosso e Riomaggiore e una limitata zona nel comune di La Spezia denomina Tramonti. I vitigni risultati idonei per questo territorio e per le tipologie di vino prodotte sono il "Bosco", l'"Albarola" e il "Vermentino" dai quali si ottengono ottimi vini bianchi conosciuti fin dal Medioevo e serviti persino nelle mense dei papi e dei re. Attualmente vengono prodotti due ti-

\* *Presidente della Sezione Centro Ovest dell'Accademia dei Georgofili*

pologie di vino: il famoso passito *Cinque Terre Sciacchetrà* e il *Bianco Cinque Terre* che si fregiano della DOC dal 1973.

Nel convegno, organizzato dalla Sezione Centro Ovest dell'Accademia dei Georgofili in collaborazione con l'Accademia Italiana della Vite e del Vino, sono stati affrontati argomenti riguardanti l'intera filiera vitivinicola: dagli aspetti storico-paesaggistici a quelli genetico-varietali, dalla gestione del vigneto alle tecniche di vinificazione e appassimento dell'uva, per terminare con un approfondito esame del profilo aromatico e le strategie di mercato dei vini prodotti in un territorio di rara bellezza.

GIUSI MAINARDI\*

## Cinque Terre: valori umani, paesaggistici e culturali di un vigneto storico

Ciò che rende unico e speciale un territorio è frutto di particolari interazioni fra elementi che sono specifici di un'area e che proprio per il fatto di essere presenti e uniti tra loro in un certo modo, creano una forte, irripetibile identità.

Una risoluzione adottata nel 2010 dall'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) porta una prescrittiva definizione del concetto di "terroir vitivinicolo", descrivendolo come «un concetto che si riferisce a uno spazio nel quale si sviluppa una cultura collettiva delle interazioni tra un ambiente fisico e biologico identificabile, e le pratiche vitivinicole che vi sono applicate, che conferiscono caratteristiche distintive ai prodotti originari di questo spazio».

Il "terroir" include caratteristiche specifiche del suolo, della topografia, del clima, del paesaggio e della biodiversità.

Le Cinque Terre sono un esempio straordinario dell'intreccio fra paesaggio, clima, suolo, ambiente e intervento dell'uomo che con straordinaria volontà e abilità di gestione di tutti questi aspetti vi pratica storicamente la viticoltura.

A questa stretta fascia di terra, nel corso dei secoli, gli uomini hanno applicato il loro "saper fare", le loro conoscenze, la loro fatica, la loro passione, per darle una caratterizzazione vitivinicola che si è confermata nei secoli come sua anima distintiva.

Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola, Riomaggiore: dei vini ottimi di questi paesi si parla con testimonianze dirette fin dal Medioevo. Le prime citazioni di quest'area la indicano già come zona di pregevoli vini, apprezzati non solo in Italia e bevuti alle mense di papi e di re.

\* *Università di Torino*

Fin dal 1400 si parla del genio dell'intelletto umano che ha provveduto con la sua industriosità a rimediare alla severità della natura e a trasformare in "fruttifere vigne" un ambiente ereto e sassoso difficile da praticare persino per le capre e quasi difficile persino al volo degli uccelli. Razzese, vernaccia, "amabile" diventano sinonimo di vini costosi, di prestigio, immediatamente collegati alle Cinque Terre. Si afferma la coltivazione di vitigni specifici e tipici di quest'area.

L'evoluzione nei secoli di questo vigneto storico ha seguito l'evoluzione dell'economia, conoscendo momenti di disagio e di difficoltà, come alla fine del 1800. Alle critiche condizioni sociali, a partire dalla metà del 1800 fino ai primi decenni del 1900, si uniscono gli attacchi di oidio, fillossera e peronospora. Eppure con ingegno e testardaggine questo paesaggio ha continuato a essere modellato dai ripidi vigneti strappati ai sassi e coltivati sui tradizionali muretti a secco.

Nei tempi più attuali, ragioni economiche e sociali hanno visto ridursi la viticoltura come attività primaria di quest'area, senza tuttavia cancellarne l'identità peculiare legata al paesaggio viticolo e al vino. Si tratta di un insieme di valori che va protetto e diretto verso produzioni fatte certo non di quantità, ma di pregio e di qualità. Non è un caso che dal 1997 le Cinque Terre siano entrate nella lista dei Patrimoni dell'umanità dell'UNESCO come esempio di interazione fra caratteristiche geografiche e antropiche: una unione che fa di questi luoghi, con i loro ripidi terrazzamenti a picco sul mare uno dei paesaggi più caratteristici e affascinanti della Liguria, ma non soltanto.

ANNA SCHNEIDER\*, STEFANO RAIMONDI\*

## Ampelografia del Levante ligure: storie di vitigni viaggiatori

La Liguria, terra di navigatori, è da secoli un territorio aperto agli scambi di beni, di merci, di saperi. Una regione che ha ricevuto per lungo tempo influenze culturali e materiali straniere, spesso esotiche, e che ha contribuito nel corso dei tempi alla circolazione di merci, di prodotti, di piante. Non fanno eccezione le varietà di viti coltivate nella regione, spesso presenti con sinonimi non sempre conosciuti in territori limitrofi oppure separati da bracci di mare che la perizia marinaresca dei Liguri rendeva alla portata più di quelli vicini per via di terra.

Se è noto che la Granaccia savonese è identica alla Garnacha spagnola, al Grenache francese e all'Alicante maremmano, di più recente scoperta è la corrispondenza del Rossese di Dolceacqua con il Tibouren, un vecchio vitigno provenzale, e che una varietà storica ligure denominata Madera disseminata nel Ponente altro non è che il famoso Palomino fino o Listan, e l'Uva da spina il Cinsaut, vitigno, quest'ultimo, che ha viaggiato in lungo e in largo per il Mediterraneo centro-occidentale, dalla Puglia, alla Sicilia, al Nord-Africa.

Anche nel centro e nel Levante ligure gli scambi con Alta Toscana, Emilia e Corsica o con altre regioni italiane sono stati numerosi. Il Rollo ligure ad esempio, vitigno di quantità e di tardiva maturazione, corrisponde al corso Pagadebiti (nome alquanto appropriato), ma anche alla Livornese bianca della Toscana nord-occidentale, e, venendo alle Cinque Terre, ha preso qui il nome di Brujapajà ("Brucia il paglione" o "Brucia il pagliaio"), appellativo che indicherebbe chi non mantiene le promesse e non paga i debiti, come a dire: uva appariscente ma di modesto valore.

Sempre con un occhio alle Cinque Terre, lo Scimiscià genovese, forse da

\* CNR - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante, Grugliasco (Torino)

identificare con la storica Cimiciattola, è risultato identico al Genovese della Corsica (il cui nome indica il probabile luogo d'introduzione nell'isola), ma anche con la Squarciafoglia emiliana (italianizzato in Scarsafoglia) e con un Frate pelato a bacca bianca che abbiamo recuperato tempo addietro a Monterosso, anche se i riferimenti storici paiono attestare in Cinque Terre solo un Frate pelato a uva nera. Venendo al Piccabòn, altro vitigno del Levante ligure che Giorgio Gallesio riteneva identico al Vermentino forse perché non aveva potuto trovare in Liguria riferimenti storici a quest'ultima cultivar, un Piccabòn recuperato nelle Cinque Terre (dove ormai i vigneti storici sono purtroppo scomparsi) è risultato a noi corrispondere alla Vernaccia di San Gimignano, cosa che parrebbe rafforzare l'ipotesi secondo cui, come apprendiamo dagli scritti di Franco Sacchetti, piante di "Vernaccia di Corniglia" sarebbero state introdotte in Toscana dalle Cinque Terre nel XIV secolo. Potrebbe dunque non essere una coincidenza il fatto che Vernazza in Cinque Terre sia stato, secondo Gallesio, il centro colturale del Piccabòn e nel contempo il Piccabòn corrisponda alla Vernaccia toscana.

Il vino storico delle Cinque Terre, tuttavia, celebrato per la sua qualità nella seconda metà del 1500 da Sante Lancerio, Andrea Bacci e Giovanbattista Soderini, e ricordato più tardi dal Conte Gallesio, rimane il Rossese, di tipo "amabile" e "razzese". Come spesso accade per i vini di grande rinomanza, storicamente si producevano vini Rossese in varie e distinte zone della Liguria: dal Levante, al Savonese, al Ponente. Quanto possiamo ipotizzare, tuttavia, è che il Rossese delle Cinque Terre potesse essere fatto con un Ruzze- se recuperato recentemente nella Liguria Orientale, di eccellenti potenzialità enologiche. Appare plausibile, anche se non dimostrabile, che i due vitigni alla base dei vini Rossese così famosi fossero due vitigni distinti: il Ruzze- se e il Rossese bianco di San Biagio della Cima, rispettivamente all'estremità orientale e occidentale della regione.

Numerosi sono altri esempi di vitigni che hanno viaggiato e si sono diffusi tra Liguria, Provenza, Piemonte, Corsica, Toscana, Emilia-Romagna, o che la Liguria ha importato da altre regioni ancora. Non è facile delineare la loro origine geografica, per la quale un attento esame dei testi storici è essenziale. Anche le analisi genetiche, benché talora complesse e da condurre con un alto livello di approfondimento, possono contribuire a definire oggettivamente relazioni di consanguineità tra vitigni e a far intravedere una loro possibile origine e un loro percorso migratorio nei secoli.

FRANCO MANNINI\*

## Il recupero dei vitigni minori del Levante Ligure: accademia o risorsa?

La viticoltura del Levante ligure, inserita in un ambiente eccezionale per bellezza del paesaggio, è oggi piuttosto omogenea da un punto di vista dell'assortimento varietale poggiandosi principalmente su tre vitigni a bacca bianca: l'Albarola, il Bosco e il Vermentino. Ma non è sempre stato così e nei vigneti del Levante ancora sopravvivono tracce di vitigni un tempo diffusi e oggi pressoché scomparsi. Questa ricchezza di biodiversità viticola, soggetta a lenta erosione con il progressivo abbandono dei vecchi impianti, è stata oggetto in anni passati di approfonditi studi da parte del CNR di Grugliasco finalizzati a recuperare, conservare (in appositi vigneti collezione), caratterizzare e valorizzare tale importante risorsa genetica.

Per quanto riguarda i vitigni rari del Levante ligure l'attività di studio ha contribuito a dirimere i numerosi casi di sinonimia tra le cultivar, consentendo inoltre l'iscrizione del Rossese bianco (2003) e del Ruzzese (2009) nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite. Nel 2005, una porzione del vigneto (circa 5000 m<sup>2</sup>) messo a dimora in regione Corniolo di Riomaggiore (SP) in collaborazione con il Parco Nazionale delle Cinque Terre è stata impiantata con numerosi vitigni minori locali (Brusgiapaglia, Frappelao bianco, Piccabòn, Rossese bianco, Ruzzese, Scimiscià e una selezione di Albarola a grappolo spargolo) con l'obiettivo di studiare in scala semi-industriale le loro potenzialità affiancandoli alla tradizionale Albarola in qualità di testimone. A vigneto adulto per un biennio sono stati condotti controlli in campo e la vinificazione in piccola scala per l'accertamento degli aspetti agronomici e delle potenzialità enologiche. A conclusione della sperimentazione i vitigni con le migliori potenzialità qualitative e di utilizzo sono risultati, in partico-

\* CNR - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante, Grugliasco (Torino)

lare il Ruzzese e la selezione di Albarola spargola (denominata khilgren, dal nome del viticoltore nei cui vigneti è stata reperita e con questa denominazione iscritta a Registro nel 2012). Il Ruzzese ha dimostrato di adattarsi molto bene alle limitanti condizioni locali, manifestando una vigoria superiore e una produttività equivalente rispetto all'Albarola. Le potenzialità del Ruzzese hanno trovato piena conferma nella composizione del vino, che è risultato nettamente più alcolico e strutturato rispetto a quello dell'Albarola, oltre che meglio supportato da una energia acida superiore (maggior dotazione di acido tartarico). La caratterizzazione sensoriale ha così descritto il vino di Ruzzese: colore giallo paglierino con riflessi verdolini; intensa percezione alcolica al naso, con complesse note di agrumi, frutta dolce e salvia; in bocca il vino è tondo ed equilibrato; una buona vena acida regge bene l'elevato contenuto alcolico; morbido, avvolgente, sapido sul finale e persistente. L'Albarola khilgren invece si distingue dall'Albarola tradizionale per la superiore vigoria e una produttività leggermente inferiore ma caratterizzata da un numero elevato di grappoli di dimensioni contenute, poco compatti e con una tolleranza ai marciumi notevolmente superiore rispetto la media varietale; da un punto di vista analitico il vino è ovviamente simile a quello dell'Albarola tradizionale ma superiore in alcolicità, di profumi fruttati più intensi e complessi e con un colore giallo paglierino con riflessi solo leggermente dorati.

I risultati sperimentali in vigneto e in cantina consentono quindi di affermare che il Ruzzese ed il clone khilgren di Albarola trovano nell'ambiente colturale delle Cinque Terre, e più in generale del Levante ligure, un areale particolarmente idoneo alla loro coltivazione e pertanto una loro più ampia diffusione sarebbe quanto mai auspicabile. Va ricordato che il Ruzzese è un vitigno storico dell'area oltre che tra i primi a essere stato descritto con tanto di tavola a colori (Gallesio, 1817), il che in termini di immagine può dare un enorme valore aggiunto ai vini che ne derivano.

A distanza di qualche anno dalla conclusione della sperimentazione tuttavia qual è stata la ricaduta applicativa di questi promettenti risultati? A conoscenza dello scrivente purtroppo molto ridotta. La parcellizzazione della viticoltura locale, il ridotto turnover dei vigneti, lo scarso interesse dimostrato dalle poche realtà produttive di un certo rilievo, le difficoltà di vario genere che hanno afflitto il Parco negli ultimi anni, la riduzione di risorse economiche pubbliche investite in ricerca sono tutti possibili fattori che hanno concorso a tale deludente risultato. Va detto che tale opportunità non è ancora perduta. Le fonti di approvvigionamento di materiale di propagazione (oltretutto virus-free) sono a disposizione di chi dimostrasse interesse a un rilancio in coltura del Ruzzese per il quale non esistono quegli ostacoli burocratici (il

vitigno è iscritto a Registro e inserito tra le cultivar idonee alla coltivazione in Liguria) che a volte limitano l’impianto dei vitigni rari. Ancora più semplice la valorizzazione del clone Albarola khilgren, di cui presso il Nucleo di premoltiplicazione di Piemonte e Liguria (CEPREMAVI ) è già disponibile per i vivaisti che ne facciano richiesta il materiale di propagazione categoria di “base” per l’impianto di vigneti piante madri per la produzione di materiale “certificato” (cartellino azzurro).

VINCENZO GERBI\*

## Le tecniche di vinificazione

Nell'attuale realtà del mercato del vino la ricchezza paesaggistica delle Cinque Terre e la biodiversità dei vitigni locali, numerosi in rapporto alla superficie vitata, costituiscono importanti presupposti per una corretta valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti. L'offerta enologica internazionale è caratterizzata da una notevole presenza di vini dei paesi emergenti che hanno puntato unicamente sulla coltivazione dei vitigni "internazionali", misurandosi idealmente con il modello dei celeberrimi vini francesi. L'Italia, al contrario, ha mantenuto una sua identità enologica, soprattutto nelle aree più difficili da coltivare, dove i vitigni utilizzati sono prevalentemente quelli tradizionali. Lavorare con i vitigni autoctoni è un investimento sul proprio territorio e sul suo futuro, ma richiede sicuramente un impegno maggiore: i vitigni internazionali, come Chardonnay, Merlot, Cabernet sauvignon, essendo maggiormente diffusi, sono stati oggetto di ricerche e sperimentazioni che hanno condotto a un elevato grado di conoscenza delle potenzialità delle cultivar. I vitigni autoctoni, ovviamente, hanno goduto di minori attenzioni e sono stati generalmente studiati in maniera meno approfondita. In effetti i lavori di enologia dedicati a Albarola, Bosco e Vermentino, non sono molti.

Si riferisce in questa prestigiosa sede di una serie di piccole sperimentazioni enologiche condotte per valutare la possibilità di incrementare i caratteri varietali dei vini Vermentino, realizzando alcune varianti tecnologiche alla vinificazione: in bianco classica, criomacerazione, vinificazione in riduzione, l'iperossigenazione del mosto, oltre a una vinificazione con macerazione delle bucce. I risultati analitici dei vini ottenuti mostrano differenze compositive, in particolare sulla componente fenolica e volatile, evidenziando le elevate po-

\* *Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università di Torino*

tenzialità enologiche del vitigno. Dal punto di vista sensoriale il vino ottenuto mediante criomacerazione ha ricevuto i maggiori consensi tra gli assaggiatori e il livello di gradimento è risultato significativamente diverso.

La tendenza attuale dei consumatori di vini di qualità è indubbiamente indirizzata verso vini fortemente espressivi, ricchi di estratto e di aromi, nei quali sia possibile individuare caratteristiche peculiari attribuibili al territorio, al vitigno o alla particolare tecnica di vinificazione. In questo quadro rientrano perfettamente i grandi vini passiti e dolci naturali. La rinnovata attenzione verso questi vini ha stimolato nuovamente i produttori a incrementarne la produzione, che era quasi scomparsa in alcune realtà, e i ricercatori ad approfondire le conoscenze sulla fisiologia dell'appassimento, sulle condizioni di fermentazione, affinamento, conservazione e sulla componente volatile. In un'esperienza dell'inizio di questo secolo sono stati messe a confronto le caratteristiche di alcuni dei più conosciuti passiti italiani, con particolare riferimento al Cinque Terre Sciacchetra, vino passito che si può considerare l'emblema enologico di questo territorio.

Per quanto riguarda i composti volatili tutti i vini esaminati sono risultati caratterizzati dalla prevalenza di esteri etilici e alcoli, composti la cui presenza è influenzata dalla prolungata e faticosa fermentazione alcolica iniziale e dal lungo periodo di invecchiamento; presenti in tutti i campioni esaminati anche il g-butilrolattone, legato al metabolismo dell'acido glutammico e indicatore, insieme al 2-feniletanolo, dell'azione in fase fermentativa del *Saccaromyces bayanus* già *Saccharomyces uvarum*. Un'altra molecola che caratterizza lo Sciacchetra e il Caluso passito è la benzaldeide alla cui presenza si attribuisce l'odore di mandorla amara.

Le diverse tipologie di passito possono essere differenziate anche esaminando i componenti varietali liberi, quali i derivati terpenici e i norisoprenoidi, provenienti dalla degradazione dei carotenoidi.

Il linalolo, ovviamente abbondante nei vini ottenuti da uve Moscato, è invece praticamente assente nel Caluso e presente, benché in modesta quantità, anche nel Cinque Terre Sciacchetra. In quest'ultimo prodotto la presenza di questo terpene potrebbe essere dovuta all'utilizzo involontario di piccole quantità di uve aromatiche presenti nei vigneti o agli stessi vitigni Albarola, Bosco e Vermentino utilizzati per la sua produzione, il cui profilo volatile è stato, per ora, poco studiato. Lavori recenti hanno evidenziato ad esempio la presenza di linalolo in vini Vermentino, anche se in concentrazione inferiore alla soglia di percezione.

I componenti norisoprenoidici riscontrati nei passiti esaminati sono il  $\beta$ -damascenone, che è sempre presente soprattutto nel Cinque Terre Sciac-

chetrà, e i due diastereoisomeri cis e trans del vitispirano. La loro presenza nello Sciacchetrà è spiegata dai tempi di macerazione molto lunghi delle uve. I vitispirani hanno odori che ricordano il canforato ed è possibile che si formino anche durante l'invecchiamento in bottiglia.

Per quanto riguarda la tecnologia di vinificazione, essa segue nelle Cinque Terre oggi, pur nel rispetto della tradizione, i canoni della moderna enologia per i vini bianchi, volta a conservare nel vino i caratteri distintivi dell'uva, conferendo però la stabilità necessaria ad affrontare il giudizio dei consumatori più attenti. La vinificazione del passito presenta invece più rischi per le difficoltà di evoluzione e completamento dei processi fermentativi.

## La tecnica di appassimento per la produzione del vino Cinque Terre Sciacchetrà

La tecnica di appassimento adottata è vincolata dal disciplinare che prevede solo l'appassimento naturale, per conseguire un'adeguata post-maturazione e ottenere i desiderati contenuti in zuccheri e acidità, nel rispetto dei limiti del disciplinare che prevedono una resa in vino non superiore al 35%. La vendemmia viene effettuata quando le uve raggiungono un grado alcolico potenziale di circa 11,5-12 gradi. Secondo il disciplinare «Il vino a DOC “Cinque Terre Sciacchetrà” deve essere ottenuto da parziale appassimento delle uve dopo la raccolta, in luoghi idonei, ventilati, fino a raggiungere un tenore zuccherino di almeno 17° alcol potenziali. La vinificazione delle uve non può avvenire prima del 1° novembre dell'anno della vendemmia».

L'appassimento delle uve avviene principalmente secondo due modalità: in fruttai o all'aperto in apprestamenti riparati. Durante l'appassimento l'acino, oltre alla perdita d'acqua va incontro alla surmaturazione che consiste in una serie di cambiamenti fisici e biochimici che determinano la concentrazione di alcuni componenti (zuccheri, acidi organici, elementi minerali e sostanze fenoliche) e il cambiamento di altre sostanze (aromi e enzimi) che conferiscono all'acino appassito caratteristiche peculiari che saranno poi trasmesse al vino. I rischi che corre l'acino sono dovuti agli attacchi fungini e all'insediamento della flora indesiderabile che possono determinare l'aumento dell'acidità volatile, di norma più elevata nei vini passiti, pertanto è necessario ventilare l'ambiente e praticare un'attenta cernita. L'uva appassita viene poi pigiata e lasciata fermentare a contatto con le bucce per un periodo variabile da 8 a 21 giorni, a cui segue un affinamento per almeno due anni in acciaio (+ frequente) o in legno. La struttura e l'equilibrio dello Sciacchetrà dipende quindi dall'alcol

\* *Università di Pisa*

(13,5-14° svolti) e dal contenuto zuccherino (90-130 g|L) da un lato e dall'acidità (7,5-9 g|L) e dal contenuto polifenolico dall'altro.

L'analisi sensoriale delle uve è stata effettuata sugli acini del vitigno Bosco con il metodo messo a punto da Scalabrelli (in litteris) che prevede il rilievo simultaneo della maturità fenolica, cellulare e aromatica secondo una scala crescente di valori compresa tra il minimo di 1 (acerbo) e il massimo di 9 (maturo). Rilievi condotti su uve in tre momenti, alla raccolta, a metà e alla fine dell'appassimento (perdita di circa il 66% di acqua e aumento di circa il 76% di zuccheri) hanno evidenziato una netta evoluzione degli attributi sensoriali degli acini in maniera più accentuata a carico della polpa e della maturità cellulare, fenolica e aromatica della buccia, mentre la maturità fenolica dei vinaccioli, pur migliorando va incontro a una minore variazione. Il vitigno Bosco è caratterizzato da un vinacciolo molto duro e da una lenta maturazione fenolica, ciò conferma l'opportunità di adottare un lungo periodo di appassimento al fine di conseguire la massima maturità fenolica, tenuto conto che la vinificazione avviene con macerazione in presenza bucce e vinaccioli.

I risultati dell'indagine condotta tra i produttori mediante questionario che ha riguardato, conoscenza del mercato, tecnica colturale e appassimento, ha offerto risposte assai concordi di cui si riporta una sintesi.

Lo Sciacchetrà si riconosce dal profumo e dal gusto che dovrebbe essere dolce, ma non troppo, per non renderlo stucchevole; dal colore che dovrebbe essere giallo con riflessi ambrati; dovrebbe caratterizzarsi per la dolcezza non eccessiva e il profumo intenso. Le tipologie preferite sono due: (1) poco aromatico poco dolce di alta gradazione (50 %), oppure (2) molto aromatico, dolce, alcolico e invecchiato (50 %). Gli odori attesi sono soprattutto frutta secca + fichi secchi, mandorla e canditi; l'abbinamento preferito è con formaggio piccante (Gorgonzola), pasticceria secca e crostate, seguito da dolce alla crema o bevuto da solo; giusto prezzo per una buona bottiglia di Sciacchetrà da 375 cc, oltre 30 euro.

CLAUDIO D'ONOFRIO\*

## Profilo aromatico delle uve e dei vini delle Cinque Terre

Gli aromi, grazie all'enorme variabilità di note espresse, rappresentano i componenti che maggiormente definiscono i parametri di qualità e di tipicità del vino. Tra questi, gli aromi che derivano direttamente dal metabolismo delle uve, detti aromi varietali, sono tra i composti che maggiormente permettono il riconoscimento del vitigno nel vino e del sito di coltivazione, caratteristiche molto apprezzate dal consumatore.

Lo studio delle caratteristiche aromatiche delle uve ha permesso di valorizzare vitigni con buone potenzialità enologiche, ma poco coltivati, contribuendo al mantenimento della biodiversità e alla valorizzazione di prodotti legati al territorio. Inoltre, alcune componenti della frazione aromatica possono essere assunte come marker tecnologici e di conservazione del vino rivestendo un ruolo importante nella rintracciabilità di filiera e nella difesa delle produzioni locali e regionali. Il controllo della qualità aromatica delle uve nel vigneto richiede le conoscenze sulla provenienza dei vari composti che li caratterizzano e su come le concentrazioni e le interazioni tra questi influenzano il potenziale aromatico. In tale ambito, il gruppo di ricerca in Viticoltura dell'Università di Pisa, studia i profili e la biosintesi degli aromi di alcuni dei principali vitigni coltivati sul territorio nazionale e di alcuni vitigni autoctoni minori.

Tra i vitigni coltivati nelle Cinque Terre, il profilo aromatico delle uve di Vermentino, vitigno importante anche in Toscana, è da qualche anno oggetto di studio del suddetto gruppo di ricerca. Le uve di Vermentino presentano un profilo degli aromi caratterizzato da una prevalenza di aromi terpenici, significativamente presenti anche in forma libera, pure se generalmente inferiore

\* *Università di Pisa*

alla soglia di percezione, tanto da potersi definire un vitigno semi-aromatico, con prevalenza del geraniolo sul linalolo.

Per l'occasione del presente Convegno sulla viticoltura delle Cinque Terre, è stato analizzato il profilo degli aromi delle uve del Bosco, la sua evoluzione nel corso dell'appassimento, confrontandolo con i profili aromatici delle uve di alcuni dei principali vitigni non aromatici e aromatici, e determinato la frazione degli aromi varietali che si ritrovano nel Cinque Terre Sciacchetra.

Anche se le analisi degli aromi confrontate si riferiscono ad uve di annate diverse (2015 per le uve di Bosco; 2014 per le uve degli altri vitigni), appare evidente l'ottima dotazione in aromi delle uve di Bosco, con una prevalenza della classe dei benzenoidi e una buona dotazione in  $C_{13}$ -norisoprenoidi e monoterpeni. Tra i benzenoidi, particolarmente elevate sono apparse le concentrazioni dell'alcol benzilico, acido benzoico, feniletanolo, vinil-gaiacolo, coniferolo e alcune vanilline. Il profilo dei monoterpeni è apparso caratterizzato da una prevalenza del geraniolo sul linalolo, ed elevate concentrazioni di terpineolo, trans e cis-8-idrossi-linalolo, acido geranico, diolo1. Mentre tra i  $C_{13}$ -norisoprenoidi è apparso prevalere il vomifoliolo, seguito da 3-ossi- $\alpha$ -ionolo, 3,4-diidro-3-ossi- $\alpha$ -ionolo e vitispirani.

L'analisi a cluster della concentrazione degli aromi mette chiaramente in evidenza la distinzione del Bosco dagli altri vitigni, effetto che però potrebbe essere dovuto alla diversa annata di analisi delle uve. Mentre, l'analisi a cluster dei rapporti tra aromi in precedenza indicati come i maggiormente caratterizzanti della varietà, mettono in evidenza la similitudine del Bosco con alcuni vitigni tipicamente toscani.

Precedenti ricerche svolte dal medesimo gruppo di ricerca sull'Aleatico hanno evidenziato che l'appassimento comporta una generale riduzione della concentrazione degli aromi delle uve ma anche cambiamenti dei loro rapporti e quindi delle note sensoriali delle uve. Effetto che è stato riscontrato anche per l'appassimento delle uve del Bosco.

Nel vino Sciacchetra analizzato (annata 2011), la concentrazione degli aromi varietali appare particolarmente elevata.

MAURIZIO SORBINI\*, GIANLUCA MACCHI\*\*

## La strategia di comunicazione per le produzioni di nicchia

Il vino è un prodotto speciale, capace di stimolare piacere e paura contemporaneamente.

I consumatori sono sempre più esigenti, i produttori devono inseguirli con accuratezza se vogliono mantenerli fidelizzati, il loro vero e fondamentale patrimonio aziendale.

I produttori hanno problemi da affrontare e scelte difficili da operare. Le disponibilità tecniche innovative sono numerose, tutte affidabili in sé, sebbene non tutte sempre applicabili in aziende con vincoli dimensionali, strutture difficili da adeguare, con costi sempre meno facilmente gestibili.

Tuttavia il vero impegno del produttore resta il rapporto col consumatore da organizzare essenzialmente con la comunicazione.

Per questo sono a disposizione due strategie, che si differenziano per costi e sostenibilità nel tempo.

Dagli anni '70 del secolo scorso si è diffusa la strategia del *vin mediatique* che è stata integrata dagli anni '90 e poi in parte sostituita da una successiva strategia di *marketing sociale*.

Origini, natura, finalità, efficacia fra le due strategie sono molto diverse.

La prima strategia, che era sospinta dalla incisiva crisi del consumo tradizionale del decennio '60-'70 e dalla presunta necessità di *restyling* del prodotto per rivolgersi a nuovi consumatori, proponeva una comunicazione aggressiva, coinvolgendo tutti i media per diffondere gli eventi organizzati compulsivamente all'interno del mondo produttivo (convegni, concorsi, sagre, rievocazioni storiche...) allo scopo di indirizzare e stimolare l'acquisto d'istinto.

\* Accademia Italiana della Vite e del Vino

\*\* Direttore CERVIM, Aosta

Nel tempo, dopo averne constatato sia i costi crescenti sia la scarsa efficacia verso i nuovi consumatori, si cercò un'altra strategia ed emerse l'opportunità di riconcentrare l'attenzione sui consumatori abituali di vino, ancora molto numerosi sebbene con scelte di consumo aggiornate rispetto alle abitudini tradizionali.

La necessità di assicurare i consumatori per ridurre le ansie generate dal vino (specialmente per l'opacità del settore sui nuovi requisiti di naturalità, artigianalità, origine e trasparenza, ormai abitualmente aggiunti ai tradizionali caratteri organolettici) e il nuovo protagonismo del consumatore moderno, hanno indotto a rivalutare la comunicazione per un acquisto ragionato, volta a far conoscere l'essenza reale del vino, dei suoi processi tecnologici e dei suoi protagonisti attraverso una informazione tecnica puntuale ed esaustiva, adottando gli obiettivi e le procedure proprie del moderno marketing sociale.

La natura delle produzioni di nicchia (piccole dimensioni, stretta connessione con le aree di produzione, forte influenza del produttore originale) e la versatilità delle moderne tecniche di comunicazione sembrano favorire la scelta della strategia di marketing sociale, precursore indispensabile per organizzare uno specifico e conveniente marketing diretto e una moderna, imprescindibile, continua relazione bi-direzionale (*customer relationship management*) con il fine principale di implementare la fiducia sul vino di nicchia e consolidare la fidelizzazione dei consumatori conquistati nel tempo.