

CARATTERIZZAZIONE VITIVINICOLA DELLE “TERRE DEL PIACENZIANO” RICOMPRESSE NELLA ZONA D.O.C. “COLLI PIACENTINI” ATTRAVERSO L’ANALISI SENSORIALE DEI VINI PRODOTTI

**Alberto Vercesi⁽¹⁾, Silvia Civardi⁽²⁾ Matteo Gatti⁽³⁾, Maurizio Zamboni⁽⁴⁾
Gianluca Raineri⁽⁵⁾**

⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾ Università Cattolica del Sacro Cuore, via Emilia Parmense, 84 – 29122 Piacenza
alberto.vercesi@unicatt.it

⁽⁵⁾ Riserva Naturale geologica del Piacenziano, Scalinata Ospitale 4/6 – 29014 (PC)
riservapiacenziano@virgilio.it

RIASSUNTO

I territori della Riserva Geologica del Piacenziano sono parte del pedeappennino piacentino e sono noti per essere la culla del *Pliocene*, quel periodo di storia della Terra compreso tra 5.3 e 1.8 milioni di anni fa. Gli strati argillosi e sabbiosi riccamente fossiliferi qui presenti sono da sempre oggetto di studi geo-paleontologici tant’è che il Pliocene medio (3.6-2.6 milioni di anni fa) è internazionalmente noto come *Piacenziano*. Le analisi sensoriali strutturate dei vini qui prodotti hanno evidenziato, soprattutto per il vino Monterosso, le positive peculiarità dei loro caratteri sensoriali e descritto gli scostamenti significativi del loro profilo sensoriale rispetto agli altri vini presi a riferimento.

PAROLE CHIAVE

Vite, terroir, suolo, geologia, vini

ABSTRACT

The particular soils of the of the Piacenziano Geologic Reserve are internationally recognized with the name “*Piacenziano*” (*medium Pliocene*, between 3.6 and 2.6 million years ago). The structured sensory analysis of the wines of the Piacenziano has shown, mainly for the *Monterosso* white wine, the most important sensorial descriptors and the significative differences of the sensory profile with the other wines produced in the zone.

KEYWORD

Grapevine, terroir, wine, sensory analysis

INTRODUZIONE

L’approccio integrato dello studio della vocazionalità viticola dei territori, ha subito un particolare impulso evolutivo negli ultimi decenni, costruendosi sulla base della contemporanea considerazione delle diverse caratteristiche climatiche, edafiche e viticole, studiate nelle loro influenze sulle principali variabili di misurazione della qualità rilevate nelle uve ed anche nel

vino, attraverso appropriati metodi di analisi statistica anche multivariata (Scienza *et al.*, 1990; Fregoni *et al.*, 1992; Morlat, 1996; Asselin, 1998; Piracci *et al.*, 1998; Gerbi *et al.*, 1998; Sotes *et al.*, 1998; Aramini *et al.*, 2000; Fregoni *et al.*, 2000). A tale proposito è importante sottolineare l'impostazione avviata nell'approccio integrato della problematica degli studi dei territori viticoli, nella definizione del concetto di "terroir" (Morlat, 1996; Asselin, 1998) che possiamo definire come, la più piccola unità territoriale ben distinguibile per proprie peculiarità.

La valutazione della vocazione vitivinicola delle unità territoriali (terroir) che compongono il territorio, può essere meglio eseguita ampliando le informazioni derivanti dall'analisi delle prestazioni viticole dell'unità con l'analisi sensoriale strutturata dei vini che in essa si ottengono, caratterizzati nei loro tipici profili sensoriali in raffronto ad altri vini opportunamente scelti come riferimento. Nella vitivinicoltura piacentina, che insiste complessivamente su circa 6 500 ha di vigneto, una parte significativa, ancorché minoritaria come dimensione, interessa le aree della Riserva Naturale Geologica del Piacenziano (Comuni di Carpaneto P.no, Castell'Arquato, Lugagnano Val d'Arda, Gropparello e Vernasca). La singolarità più tipica dei vigneti della Riserva Geologica è rappresentata dai terreni ove sorgono: una successione pliocenica costituita da un'alternanza di litologie argillose, limose e sabbiose di origine marina ben visibile in affioramento in corrispondenza di vaste aree calanchive. Gli strati argillosi e sabbiosi riccamente fossiliferi qui presenti rappresentano il Pliocene medio internazionalmente noto come *Piacenziano*. I vini più diffusi ed interessanti di questa zona sono il Gutturnio (rosso) ed il Monterosso Val d'Arda (bianco) peraltro prodotti anche nella restante viticoltura piacentina.

MATERIALI E METODI

Allo scopo di caratterizzare i vini della zona viticola della Riserva Geologica del Piacenziano, sono stati presi in considerazione due vini (un Gutturnio ed un Monterosso) appositamente prodotti (vendemmie del 2006 e del 2007) da alcuni produttori locali che hanno collaborato alla realizzazione della presente sperimentazione e che hanno destinato a detta vinificazione solo uve provenienti da vigneti compresi nei territori afferenti alla Riserva Geologica. Questi vini sono stati sottoposti ad una seduta di assaggio per la definizione dei descrittori: visivi, olfattivi, gustativi e retroolfattivi (tavola rotonda) e ad una seduta di assaggio di valutazione degli stessi secondo criteri di analisi sensoriale strutturata con la costruzione dei profili sensoriali, anche in raffronto ad altri vini presenti sul mercato e prodotti nella zona viticola limitrofa (Val d'Arda sempre della D.O.C. Colli Piacentini). Due sono stati i vini di confronto saggiati per il Monterosso e due per il Gutturnio. Un panel di 10 assaggiatori addestrati organizzati da un panel leader, ha definito (tavola rotonda) i "descrittori" di più frequente percezione predisponendo una discussione di taratura delle scale di valutazione su uno dei vini preso a caso fra quelli analizzati; successivamente è stata eseguita la "seduta di assaggio" vera e propria con la valutazione individuale espressa dagli assaggiatori, senza contatto fra loro, dei descrittori definiti nella precedente tavola rotonda per tutti i vini oggetto di studio. Ovviamente gli assaggi condotti erano "alla cieca" e cioè gli assaggiatori non conoscevano la corrispondenza dei bicchieri in assaggio con i vini campione oggetto di analisi. I descrittori sono stati considerati per il commento del profilo sensoriale dei vini, nella sequenza: visivi, olfattivi, gustativi e retroolfattivi; evidenziandoli ad esempio per il Monterosso (Fig.1), sono riportati da sinistra a destra, prima i visivi (dall' "intensità del colore" ai "riflessi dorati"), poi gli olfattivi (dall' "intensità olfattiva" allo "speziato"), quindi i gustativi (dal "corpo" al "metallico") ed infine i retroolfattivi (dalla "persistenza" al "vegetale").

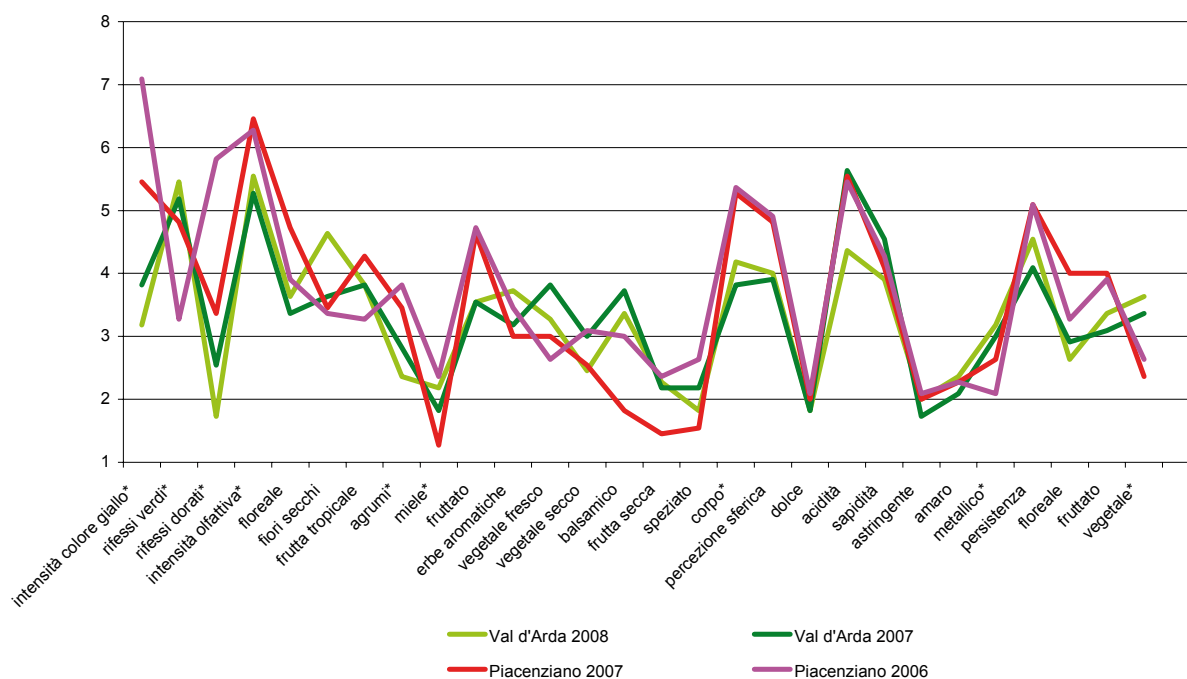
Gli assaggiatori del *panel* (giudici) hanno espresso individualmente una valutazione variabile fra 1 (assenza di percezione) e 9 (elevatissima percezione) per ogni singolo descrittore definito e per ogni singolo campione di vino “anonimo” assaggiato.

Tali risultati numerici sono stati raccolti ed elaborati con il metodo di analisi di Friedman: analisi non parametrica (a ranghi) a blocchi randomizzati, con i degustatori (giudici) analizzati come blocchi; l'individuazione di specifiche minime differenze significative fra i diversi vini, sono state calcolate sulla base sommativa dei ranghi, secondo quanto riportato da Freund e Wilson (2001) per l'analisi di Friedman.

RESULTATI E DISCUSSIONE

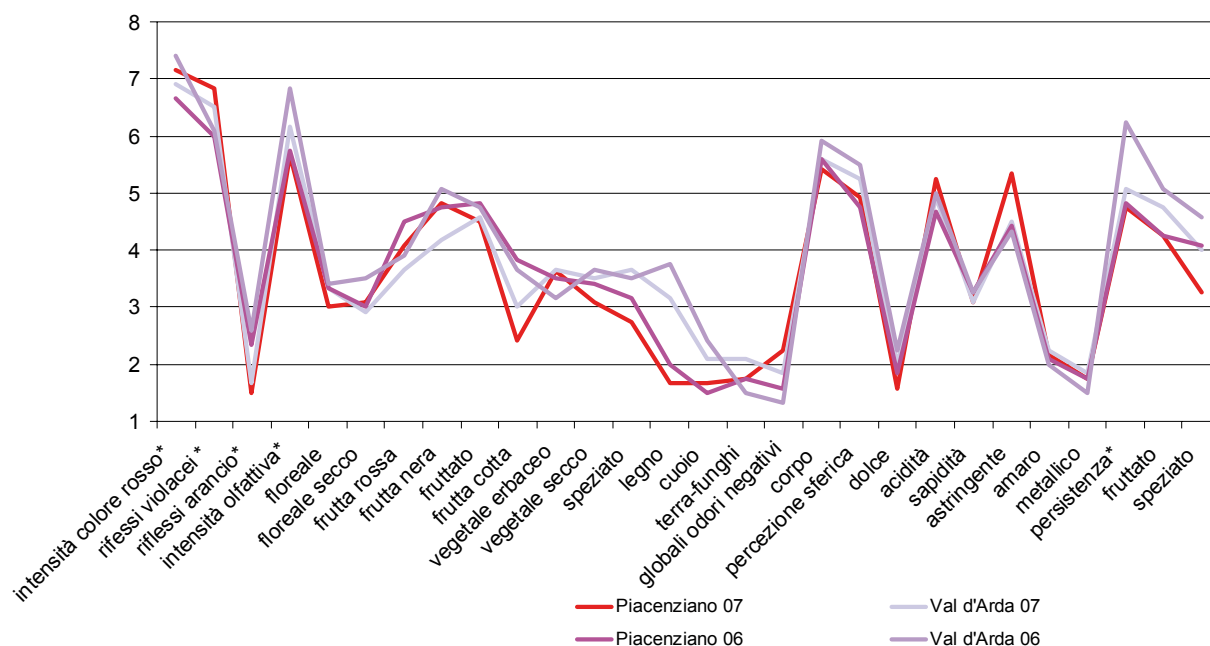
Nel caso dei vini Monterosso oggetto di studio (vendemmie 2006 e 2007, vini assaggiati nel 2008), gli assaggiatori hanno individuato 28 descrittori sensoriali ritenuti importanti nella caratterizzazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata assaggiati (Fig. 1). I vini sono risultati di colore giallo con riflessi dorati e minori variegature di verdi. Il vino ottenuto da uve del Piacenziano, appariva significativamente meno “verde” e leggermente più dorato degli altri vini Monterosso saggiati. Dal punto di vista dell'olfatto, notevoli sono state i livelli di percezione espressi dai degustatori, con valori decisamente più elevati nel caso del vino ottenuto nel Piacenziano, per quanto riguarda la complessiva intensità olfattiva sentita; a contraddistinguere i vini erano percezioni olfattive più fruttate e meno vegetali. Da ultimo a questo proposito di sentori aromatici, fra i vini spiccava in misura significativamente più elevata la complessiva piacevolezza olfattiva dei vini del Piacenziano. Buoni sono risultati anche i giudizi sulla persistenza dei sentori. Anche al gusto, i vini del “Piacenziano”, hanno mostrato di raggiungere valutazioni significativamente più elevate di entrambi gli altri vini oggetto di confronto, soprattutto per l'intensità del corpo e la complessiva piacevolezza del gusto. Tendenzialmente e significativamente inferiore è invece apparso nei vini “Piacenziano”, al retrofatto il sentore vegetale, mentre veniva giudicata significativamente superiore la loro complessiva piacevolezza retrofattiva.

I vini rossi Gutturmo oggetto di valutazione nel presente saggio e provenienti, oltre che dal Piacenziano dalla Val d'Arda, hanno mostrato, complessivamente minori e meno significative differenze fra loro di quanto visto nel caso dei vini Monterosso (Fig. 2). Alcuni caratteri di percezione superiore alla media della scala di misura adottata (valutazione di 5 e più) sono stati di conseguenza considerati probabili indicatori delle più generali caratteristiche sensoriali della tipologia dei vini esaminati nel loro insieme. Detti caratteri sono relativi al colore, di un intenso colore rosso con riflessi violacei; all'olfatto sono risultate sempre buone o elevate le complessive intensità olfattive, con percezioni più alte per il fruttato e meno rilevanti per il vegetale secco e lo speziato. Al gusto il corpo è apparso consistente, come pure buona è stata la “percezione sferica”, nonostante i notevoli valori di acidità. Piuttosto persistenti sono risultati i sentori retrofattivi, soprattutto di fruttato e, in misura inferiore, di speziato.



Descrittori signific.	T	Val d'Arda 2006	Val d'Arda 2007	Piacenziano 2007	Piacenziano 2006
visivi					
intensità colore giallo*	145.571	3.2 a	3.8 b	5.5 c	7.1 d
rifessi verdi	12.181	5.5 b	5.2 b	4.8 b	3.3 a
rifessi dorati	87.565	1.7 a	2.5 b	3.4 c	5.8 d
olfattivi					
intensità olfattiva	4.678	5.5 ab	5.3 a	6.5 c	6.3 bc
agrumi	4.328	2.4 a	2.8 ab	3.5 bc	3.8 c
miele	3.415	2.2 b	1.8 ab	1.3 a	2.4 b
corpo	3.713	4.2 ab	3.8 a	5.3 b	5.4 b
metallico	3.709	3.2 b	3.0 b	2.6 ab	2.1 a
retrofattivi					
vegetale	4.605	3.6 b	3.4 ab	2.4 a	2.6 a
piacevolezza					
visiva	24.982	3.8 a	5.1 b	5.8 c	6.7 d
gustativa	5.613	3.5 a	3.4 a	5.0 b	4.9 b
retrofattiva	8.240	3.5 a	3.5 a	5.0 b	4.6 b

Fig. 1 – Profilo sensoriale dei vini “*Monterosso*” assaggiati, con indicati tutti i descrittori sensoriali esaminati e, fra questi, quelli che si sono scostati significativamente nelle valutazioni (*), riportati sotto nel dettaglio delle sole differenze significative. T = valore del test di Friedmann ed i valori medi espressi per i diversi vini saggiati seguiti da lettere diverse se risultati significativamente differenti alla minima differenza significativa.



	T	Piacenziano 07	Val d'Arda 07	Piacenziano 06	Val d'Arda 06
intensità colore rosso*	4.76119	7.2 bc	6.9 ab	6.7 a	7.4 c
riflessi violacei *	3.83146	6.8 b	6.5 ab	6.0 a	6.1 a
riflessi arancio*	3.31579	1.5 a	1.7 ab	2.3 b	2.6 b
intensità olfattiva*	6.24709	5.7 a	6.2 a	5.8 a	6.8 b
persistenza*	6.38619	4.8 a	5.1 a	4.8 a	6.3 b
piacevolezza retroolfattiva*	3.44235	4.8 a	5.1 ab	4.9 a	5.8 b

Fig. 2 - Profilo sensoriale dei vini “*Gutturnio*” assaggiati, con indicati tutti i descrittori sensoriali esaminati e, fra questi, quelli che si sono scostati significativamente nelle valutazioni (*). Sotto il grafico è riportato il dettaglio dei soli descrittori con differenze significative fra i vini con T = valore del test di Friedmann ed i valori medi espressi per i diversi vini saggiati seguiti da lettere diverse se risultati significativamente differenti alla minima differenza significativa.

CONCLUSIONI

I vini a Denominazione di Origine Controllata Colli Piacentini: Monterosso e Gutturnio, ottenuti con le varietà previste dal disciplinare: Monterosso (bianco) – cvv *Malvasia di Candia aromatica* (circa il 65%), *Moscato bianco*, *Trebbiano romagnolo*, *Ortrugo* e *Sauvignon blanc*, Gutturnio (rosso) – cvv *Barbera* (60%) e *Croatina*, coltivate nei vigneti che insistono sui particolari terreni della Riserva Naturale Geologica del Piacenziano, sono risultati molto interessanti e peculiari dal punto di vista qualitativo. Fra questi spiccava per singolarità

soprattutto il Monterosso che ha mostrato all'analisi sensoriale, intensità olfattive decisamente più elevate degli altri vini di medesima tipologia portati a confronto in questa prima esperienza.

Più corposo degli altri al gusto, il Monterosso del Piacenziano si distingueva dai vini della stessa tipologia prodotti in zone limitrofe, anche per le maggiori piacevolezze specifiche (olfattiva, gustativa e retroolfattiva) ed un migliore giudizio di piacevolezza globale. Nel caso dei vini Gutturmo, pur interessanti nei complessivi profili osservati, non sono state riscontrate peculiari positive differenze significative fra quelli prodotti nel Piacenziano rispetto a quelli delle zone limitrofe.

RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano i tecnici che hanno partecipato agli assaggi ed in particolare la Dr.ssa Silvia Civardi e le aziende agricole Buzzetti e Camorali che hanno collaborato.

BIBLIOGRAFIA

- Asselin C. (1998) – Territories et zones viticoles: aspects climatiques, pedologiques, agronomiques. Caracterisation des terroirs viticoles: un etude sistemique. Atti del Simposio Int. "Territorio e vino", Siena 19-24 Maggio: 57-70.
- Fregoni M. (1985) – Viticoltura generale. Reda – Roma, pp 728.
- Fregoni M., Zamboni M., Boselli M., Fraschini P., Scienza A., Valenti A., Panont A., Brancadoro L., Bogoni M., Failla O., Filippi N., Laruccia N., Nardi I., Lega P., Zinoni F., Libè A., (1992) – Ricerca pluridisciplinare per la zonazione della Val Tidone (Piacenza, Italia). *Vignevini*, 11:53-80.
- Fregoni M., Zamboni M., Venturi A., Vespignani G., Laruccia N., Simoni M., Zinoni F., Soldi A. (1998) – La zonazione della collina cesenate. *Vignevini*, ½: 40-57.
- Freund R. J., Wilson W. J. (2001) – Metodi statistici. Piccin, Padova
- Gerbi V., Zeppa G., Rolle L., Bosso M., Cravero M.C. (1998) – Caratterizzazione delle produzioni vitivinicole dell'area del Barolo: un'esperienza pluridisciplinare pluriennale: aspetti enologici e statistici. Atti del Simposio Int. "Territorio e vino", Siena 19-24 Maggio: 374-382.
- Morlat R., Asselin C. (1987) – Une methode de caracterisation integree des terroir viticoles. Atti Convegno "Gestione del territorio sulla base delle zone pedoclimatiche e del Catasto. S. Maria della Versa 29-30 giugno, 27-43.
- Morlat R. (1996) – Eléments importants d'une methodologie de caracterisation des facteurs naturels du terroir, en relation avec le réponse de la vigne a travers le vin. Atti del Coll. Int. Sur les terroirs viticoles. Angers: 17-31.
- Piracci A., Bucelli A., Bosso F., Giannetti F., Faviere V. (1998) – Antociani ed acidi cinnamici per la caratterizzazione dei vitigni in zone diverse della Toscana. Atti del Simposio Int. "Territorio e vino", Siena 19-24 Maggio: 149-158.
- Scienza A. (1988) – L'adattamento del vitigno all'ambiente. In Scienza A., coordinatore "Oltrepò Pavese: aspetti viticoli, enologici ed economici, Logos International, Pavia: 163-176.
- Scienza A., Bogoni M., Valenti L., Brancadoro L., Romano F.A. (1990) – La conoscenza dei rapporti tra vitigno ed ambiente quale strumento programmatico in viticoltura: stima della vocazionalità viticola dell'Oltrepò Pavese. *Vignevini*, suppl. n. 12: 4-62.
- Sotes V., Gomez-Miguel V., Seoane F. (1998) – Primary results on de caracterisation of the "terroir" in the Certified Denomination of Origin Rioja (Spain). Atti del Simposio Int. "Territorio e vino", Siena 19-24 Maggio: 519-536.