

DIVERSIFICAZIONE E VALORIZZAZIONE DI PRODUZIONI TIPICHE SUL TERRITORIO: I CESANESI

ALDO GAROFOLO

Istituto Sperimentale per l'Enologia, Via Cantina Sperimentale 1 - 00049 Velletri - Roma

SUMMARY

The zone in which the Cesanese vines are cultivated has a secular tradition of red wine-making. This zone is placed between the Simbruini mountains slopes and the surrounding hills and has pedological variability but a very homogeneous microclimate.

These conditions favour high quality of Cesanese grapes and wines. The investigations started for some time, with the contribution of "Regione Lazio", regarding the characterization and improvement of vine-growing and wine-producing of this zone, pointed out the presence of some "Cesanese di Affile" clones.

Among them will be choosed the best for colour, typicalness and quality. The Cesanese wines, with typical flavour and mellow taste are specially suitable for sweet or dry young wines and for dry wines short-middle aged.

The mixing of grape with high and constant antocyanins content and the grape withering technique, are both able to produce very good wine diversifications.

AMBIENTE PEDO-CLIMATICO

Le due zone storicamente interessate alla coltivazione dei vitigni Cesanese, secondo quanto riportato alla fine dell'ottocento da Mengarini e da Mancini, comprendevano gran parte dei Castelli Romani per la varietà "Comune" e una parte dell'alto Frusinate, a confine con la provincia di Roma, per la varietà "Affile". Sempre il Mengarini, profondo conoscitore della vitivinicoltura del Lazio, citava il Cesanese Comune come vino finissimo di grande qualità e adatto a consumo giovane. Mentre nell'Agro Romano la coltivazione del Cesanese è andata diminuendo costantemente ed ora sopravvive solo in pochi vigneti, nell'altra zona, pur assistendo da tempo a tassi di abbandono non trascurabili, permane un'area relativamente estesa e con giacitura alquanto omogenea, in cui tuttora il Cesanese di Affile rappresenta l'unica uva rossa da vino dominante impiegata nella produzione di tre vini a D.O.C. Cesanese del Piglio, Cesanese di Affile e Cesanese di Olevano Romano.

L'area comprende circa 14 Comuni, parte in provincia di Roma e prevalentemente in quella di Frosinone. Le pendici terminali dei monti Simbruini, comprendenti i monti Scalambra, Pila Rocca e Carmine e le sottostanti colline da Paliano ad Anagni definiscono questi ambienti particolarmente favorevoli alla vitivinicoltura del Cesanese. La protezione dai venti più

freddi e l'esposizione prevalente verso Sud ed Ovest assicura un clima mediamente temperato, mai nebbioso, con rare gelate primaverili. I monti che delimitano e comprendono, a partire dai circa 500 metri di quota, l'area coltivata, emersero nel Cretaceo e risultano in prevalenza costituiti da calcari marnosi, arenarie e in parte argille. Le colline adiacenti derivano invece da arenarie mioceniche ed eoceniche. Alcune parti del lato Nord-Ovest sono ricoperte da tufi provenienti dal vicino complesso vulcanico dei Colli Albani. Pertanto i terreni interessati alla vite, in relazione agli strati rocciosi da cui derivano, presentano composizioni differenti soprattutto per calcio, potassio, fosforo oltre che fertilità e drenaggio idrico. E' evidente che queste caratteristiche definiscono, all'interno di una zona climaticamente omogenea, sottozone diverse capaci di influenzare i caratteri delle uve e quindi dei vini. Le indagini al riguardo sono agli inizi ma si inseriscono su osservazioni di lungo periodo dei vitivinicoltori locali.

La tradizione contadina ci rimanda il flutto di secolari sperimentazioni empiriche da cui emergeva una migliore risposta qualitativa del Cesanese Comune sui terreni vulcanici dei Castelli Romani e la superiorità indiscussa del Cesanese di Affile sui terreni poco fertili derivati da calcari e arenarie del comprensorio di Piglio, Olevano Romano e zone circostanti.

Un'approfondita indagine sperimentale volta alla caratterizzazione dei vini Cesanese D.O.C. a base prevalente di Cesanese di Affile è stata condotta a partire dai primi anni 80, (Garofolo, Moretti 1986). il vino si presenta in genere di colore rosso rubino, raramente molto intenso, di gusto mediamente tannico, vellutato, morbido e pastoso. La sua attitudine prevalente è l'invecchiamento breve. Nel profumo, ma anche nel sapore, si avverte una complessa nota che richiama i frutti di bosco dalla mora al mirtillo, al corbezzolo. Quando il vino è ottenuto, dopo arresto fermentativo, amabile o dolce da dessert, ai tipici aromi descritti si sovrappongono note floreali in cui si può talora riconoscere la violetta o il nespolo italico.

Il livello qualitativo dei vini Cesanese ottenibile dai vigneti delle zone a D.O.C. non è omogeneo ma presenta punte di eccellenza o comunque di notevole rilievo per tipicità ed eleganza di gusto. D'altra parte queste caratteristiche subiscono a volte oscillazioni a causa della discreta sensibilità dei vitigni agli andamenti climatici stagionali. Ne derivano saltuarie carenze nella biosintesi polifenolica soprattutto antocianica, con conseguente minore idoneità dei vini all'invecchiamento oltre un anno, oppure acidità fisse non sempre adeguate all'equilibrio chimico-fisico ed organolettico.

Gli studi da noi intrapresi su più fronti, sulla base di programmi specifici che si avvalgono del contributo finanziario della Regione Lazio, puntano a chiarire le ragioni delle differenze qualitative riscontrabili e ad individuare gli interventi culturali e tecnologici necessari per ottenere costantemente vini di buon livello e di pregio, diversificati nel gusto, che offrano migliori opportunità di reddito.

La tradizione che lega i territori descritti al Cesanese è un patrimonio, insieme culturale ed economico, che merita di essere tutelato e valorizzato, oltretutto in un ambiente di notevole bellezza in cui ulivo e vite sono praticamente le uniche risorse agricole possibili.

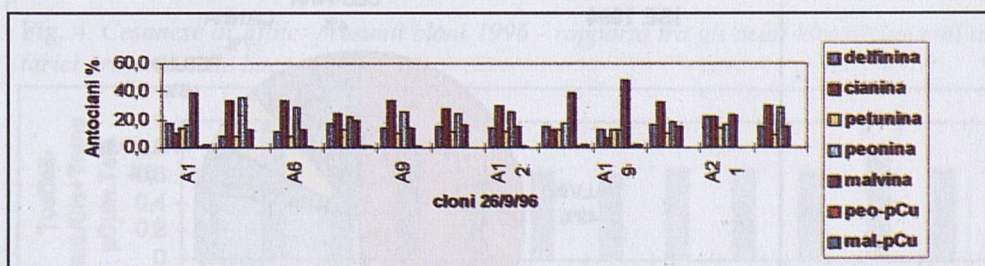
Per i metodi analitici e i protocolli operativi seguiti si rimanda ai lavori citati in bibliografia; i vini dolci sono stati prodotti da masse omogenee di circa ql 15 cad. di uve, provenienti dalla zona di Paliano; l'arresto fermentativo è stato ottenuto mediante refrigerazione a 8°C e successiva centrifugazione del mosto-vino.

INDAGINE SU ALCUNI PRESUNTI CLONI DI CESANESE DI AFFILE

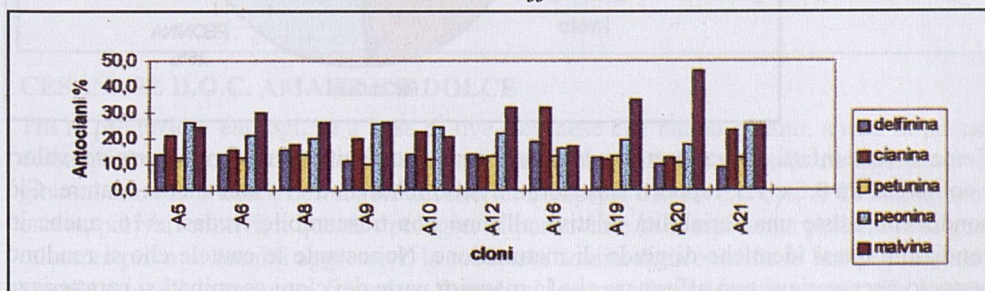
In generale il Cesanese, soprattutto la varietà denominata "Cesanese di Affile", presenta, nei territori di cui si è parlato, una buona ricchezza di genotipi per i quali purtroppo non esistono studi di caratterizzazione viticola ed enologica. Di conseguenza non esistono, per i produttori, vivaisti in grado di fornire cloni omologati e di qualità sperimentata. Tutto è ancora fatto empiricamente senza garanzie certe. Su questa base è stata da noi iniziata tre anni fa una ricognizione sul territorio alla ricerca di presunti cloni di Cesanese di Affile e Comune. Si è potuto accertare rapidamente che l'incidenza della varietà "Comune" era marginale rispetto all'altra.

In base alle indicazioni dei viticoltori locali sono stati presi in considerazione circa 20 biotipi di cui erano note le buone attitudini enologiche. Accertata la probabile appartenenza alla varietà "Affile", mediante rilievi ampelografici di confronto con le schede di riferimento e test isoenzimatici, è stato condotto uno studio pluriennale, tuttora in corso, di caratterizzazione varietale delle uve. Le analisi riguardano, tra l'altro, i composti polifenolici, espressione del metabolismo vegetale secondario e in particolare i rapporti tra le antocianine e quelli tra gli acidi I.C. Tartarici, ritenuti un potente strumento per valutare identità e differenze tra i cloni o comunque per fornire una caratterizzazione varietale fine (Calò e coll. 1994). Come si può osservare dalla fig. 1 la composizione antocianica % sulle bucce di uve delle annate 1995 e 1996 evidenzia che la delphinina non scende mai sotto l'8%, con una prevalenza di valori tra il 13 e il 16%, che la malvina, se si eccettua l'A19, è generalmente inferiore alla peonina o di pari consistenza, che la cianina è sempre ben rappresentata. Non esistono, come per molte altre varietà, differenze forti fra le cinque antocianine e quasi sempre la malvina non supera un quarto delle antocianine totali. La presenza di forme glucosidiche acilate è trascurabile, mentre si riscontrano piccole quantità di peonina e malvina p-cumarato, in genere non oltre l'1 %. Fa eccezione anche in questo caso l'A19 con valori relativamente più alti.

Fig. 1. Composizione antocianica delle bucce di uve Cesanese di Affile '96

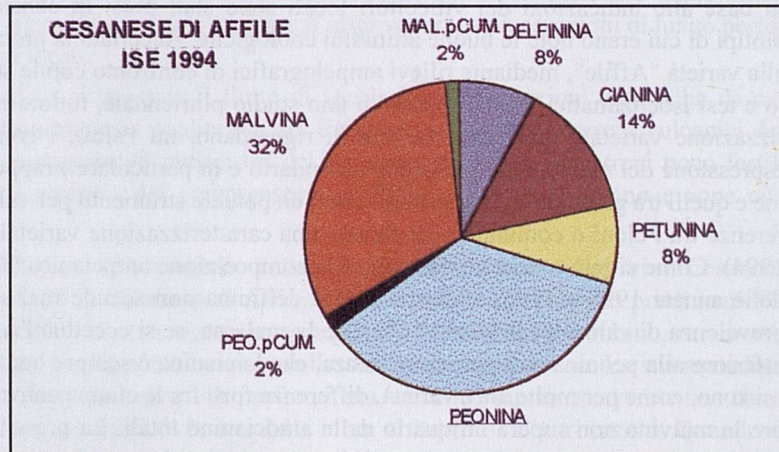


Cesanese di Affile 1995



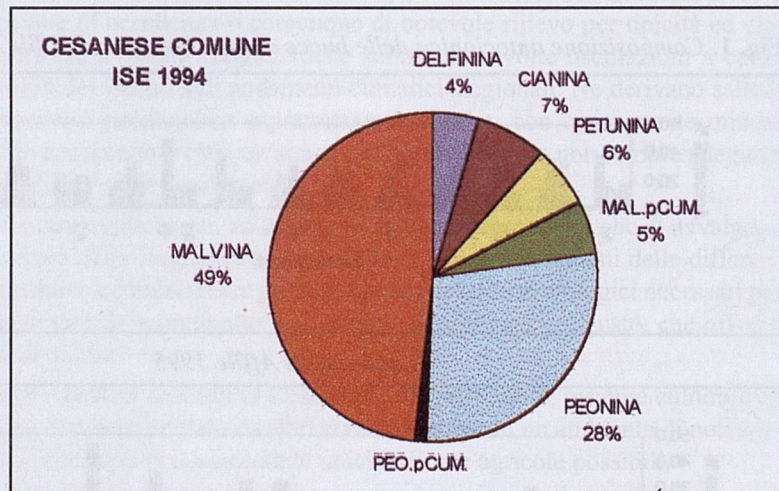
Confrontando questi dati con quelli ottenuti nel 1994 sul Cesanese di Affile (Morassut, Cecchini 1998), proveniente dal vigneto sperimentale ISE di Velletri, le analogie sono evidenti (fig.2).

Fig. 2



Alcune differenze che si riscontrano tra alcuni doni e le differenze, a volte sensibili, nei rapporti tra le antocianine di diverse annate (fig.4) derivano in parte dalla non omogenea maturazione delle uve.

Fig. 2b



Come si vede infatti, dal rapporto tra antociani tri e disostituiti, mentre gran parte dei valori è compresa tra 0.5 e 1.5, rapporti superiori a 2 sono relativi ad uve non ancora mature. Ciò nondimeno esiste una variabilità relativa all'anno non trascurabile, vedasi A16, anche in condizioni quasi identiche di grado di maturazione. Nonostante le cautele che si rendono pertanto necessarie si può affermare che la maggior parte dei cloni esaminati si caratterizza

per forte presenza di antociani disostituiti (cianina e peonina) e conseguentemente il rapporto, come nel 1996, scende spesso al di sotto di 1. Per il clone A19 saranno necessarie ulteriori indagini per stabilire se effettivamente le sue caratteristiche, siano inerenti al genotipo o influenzate da fattori diversi. Un quadro più omogeneo emerge (fig.4) dall'esame dei rapporti tra l'acido Trans Caffeil Tartarico e gli acidi Cis e Trans p-Cumaril Tartarici; infatti, tutti i valori sono <1, (compresi tra 0.6 e 0.8), mentre nel solo A5 il rapporto è circa 1.

Fig. 3

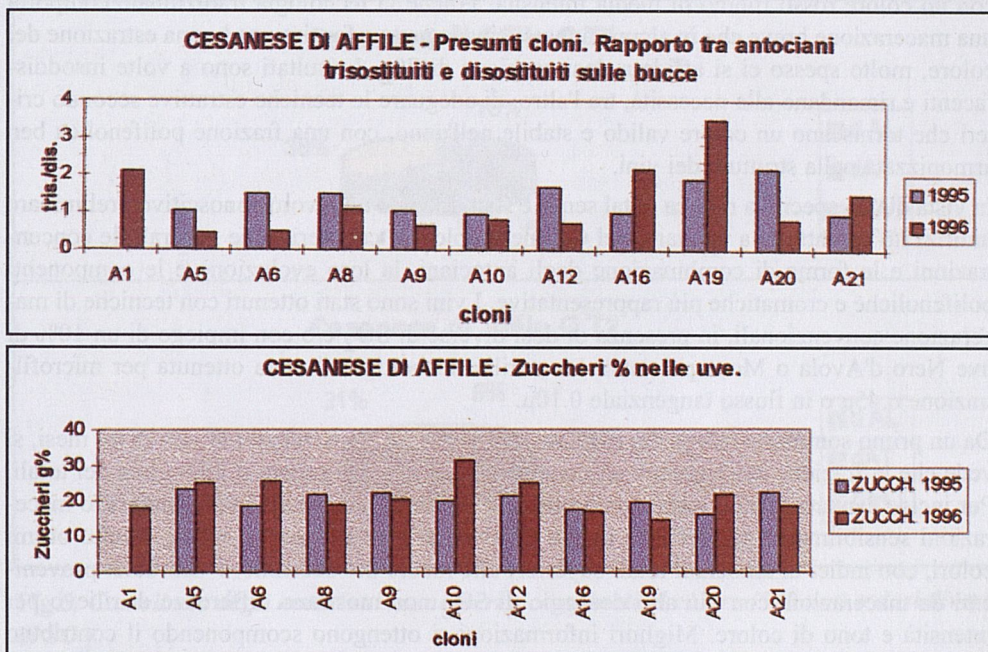
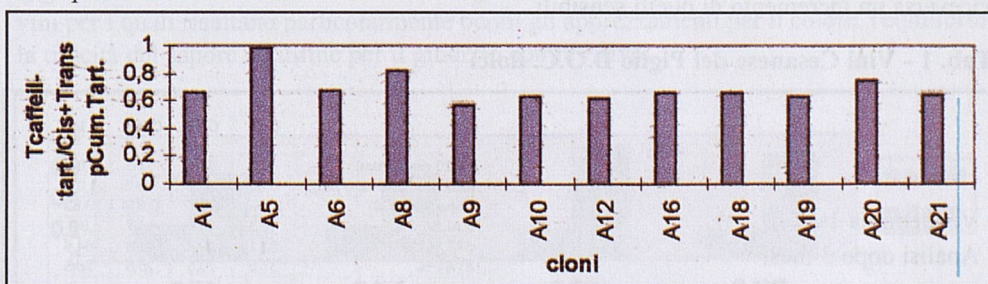


Fig. 4. Cesanese di Affile: presunti cloni 1996 - rapporto tra gli acidi idrossicinnamil tartarici presenti nelle bucce



CESANASE D.O.C. AMABILE E DOLCE

Tra le produzioni enologiche a base di uve Cesanese che hanno goduto, anche in passato, dell'apprezzamento incondizionato dei consumatori locali e dell'area romana figurano i vini giovani amabili e dolci, con tenori zuccherini compresi tra il 3 e il 6%. il Cesanese ben si presta, per vari motivi, a queste tipologie: in particolare la componente polifenolica, generalmente priva di tannini aggressivi, la moderata acidità fissa e infine la buona presenza di aromi varietali, le cui note fruttate e floreali si legano particolarmente bene alla struttura

gustativa del vino dolce. Attualmente tutte le realtà enologiche delle zone prima descritte non dispongono di tecnologie adeguate per produrre tali vini. Ci si affida pertanto ai metodi tradizionali, ottimi solo finché ci si limita a produzioni destinate a consumo rapidissimo nei mesi freddi. La mancanza di filtri e impianti di confezionamento in condizioni sterili non consente di garantire la stabilità microbiologica e la durata dei vini, essendo la tecnica di pastorizzazione improponibile e oltremodo deleteria per il delicatissimo aroma e gli equilibri del colore. I vini dolci e amabili che si ottengono da uve Cesanese di Affile sono generalmente gradevolissimi, con un giusto equilibrio tra zuccheri, acidi e polifenoli tannici e con un colore rosso rubino di media intensità. Poiché la tecnologia tradizionale comporta una macerazione breve che in alcune annate è inadeguata a fornire una buona estrazione del colore, molto spesso ci si affida a dosi cospicue di SO₂. I risultati sono a volte insoddisfacenti e rimandano alla necessità, tra l'altro, di adeguare le tecniche estrattive secondo criteri che torniscano un colore valido e stabile nell'anno, con una frazione polifenolica ben armonizzata nella struttura dei vini.

In vista di una specifica ricerca in tal senso è stato avviato un lavoro conoscitivo preliminare indirizzato soprattutto a valutare, nel Cesanese dolce, le caratteristiche generali, le concentrazioni e le forme di combinazione degli antociani, la loro evoluzione e le componenti polifenoliche e cromatiche più rappresentative. I vini sono stati ottenuti con tecniche di macerazione convenzionali, in presenza di dosi diverse di SO₂ e/o con impiego di un 10% di uve Nero d'Avola o Montepulciano. La sterilità in bottiglia è stata ottenuta per microfiltrazione 0.45µ o in flusso tangenziale 0.10µ.

Da un primo sommario esame dei risultati, tab. 1, fig.5 e fig.6, relativi ai vini di tre mesi, si vede che la frazione dei pigmenti antocianici monomeri non supera il 20% circa dei totali. Per inciso l'annata 1997 è stata climaticamente buona e quindi tutti i vini, malgrado macerazioni sensibilmente più brevi di quelle riservate ai prodotti secchi, hanno fornito ottimi colori, con indici di antociani totali superiori alle medie del decennio. I vini dolci provenienti da macerazioni con più alto dosaggio di SO₂ non mostrano differenze di rilievo per intensità e tono di colore. Migliori informazioni si ottengono scomponendo il contributo delle diverse frazioni antocianiche al colore misurabile a 520 nm (Glorie 1984). Il maggior impiego di SO₂ in fase estrattiva diminuisce il rapporto tra antociani monomeri e combinati e, tra questi ultimi, determina un abbassamento degli antociani non sensibili alla SO₂ e viceversa un incremento di quelli sensibili.

Tab. 1 - Vini Cesanese del Piglio D.O.C. dolci

	C T1	C T2	C N.A.	C MO.
<i>Vendemmia 1997.</i>				
<i>Analisi dopo 3 mesi</i>				
<i>C T1 e CT2 Cesanese di Affile in purezza con dosaggi di SO₂ diversi in estrazione</i>				
<i>C N.A. Cesanese di Affile + 10% di uve Nero d'Avola</i>				
<i>C MO. Cesanese di Affile + 10% di uve Montepulciano</i>				
E 520 nm (1 mm)	0,58	0,67	0,66	0,629
Intensità(520+420 nm)	0,95	1,097	1,065	1,019
Tono (420/520)	0,644	0,637	0,614	0,62
d AL %	10,3	9,3	11,7	8,9
dAT %	52,1	70,2	61,8	64,6
dTAT %	37,6	20,5	26,5	26,5
antociani mon.mg/l	67	74	78	65
antociani totali	303	398	367	366
ant.mon./ant.tot.	0,22	0,19	0,21	0,18
flavonoidi non ant.	968	1675	1071	1388
flavani (vanillina)	823	1486	872	1201
polifenoli tot.	1455	2100	1596	1826
flavani/polif.t.	0,56	0,71	0,55	0,66
zuccheri %	6,5	3,05	6,11	6,24
SO ₂ totale mg/l	48	115	40	115

In generale tutti i vini presentano tra il 52 e il 70% del colore imputabile ad antociani combinati sensibili alla SO₂. Inoltre, mentre con bassi tenori di SO₂ il rapporto tra flavani (reagenti alla vanillina) e polifenoli totali (come ac. gallico) è di poco superiore a 0.50, a dosi maggiori crescono i polifenoli totali e, tra questi cresce soprattutto la frazione dei flavani fino a un rapporto di circa 0.70. E' probabile che queste variazioni produrranno nei prossimi mesi differenze nella evoluzione del colore dei vini dal cui andamento si potrà scegliere l'indirizzo tecnologico più favorevole.

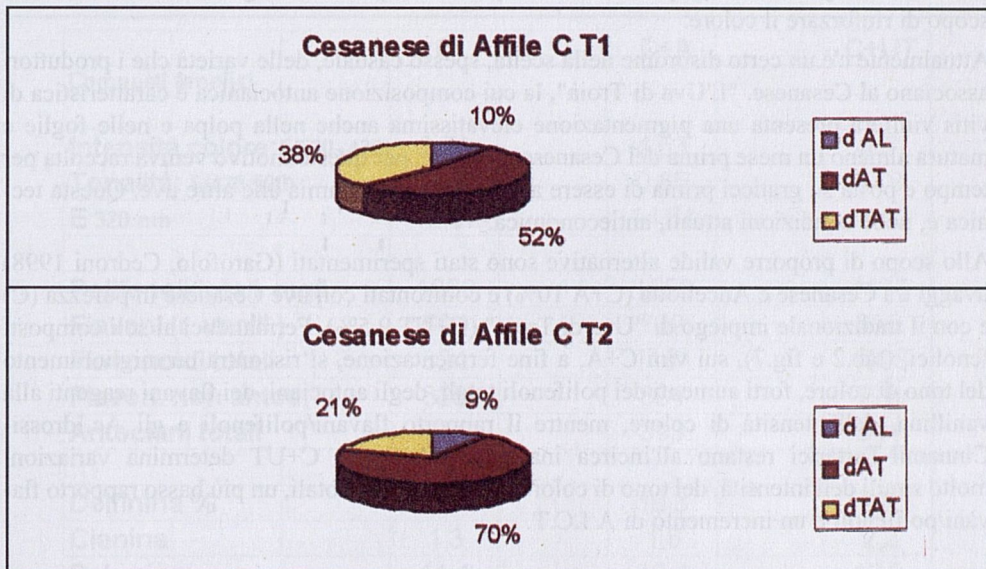


Fig.5. Contributo degli antociani monomeri e combinati al colore (520 nm) a dosi diverse di SO₂

Al momento tutti i vini mostrano caratteristiche chimico fisiche di ottimo livello. I test degustativi a tre mesi, non lasciano emergere differenze statisticamente significative tra i vini per i quali risultano particolarmente buoni gli apprezzamenti per il colore, l'equilibrio e la tipicità del sapore ed infine per il giudizio complessivo.

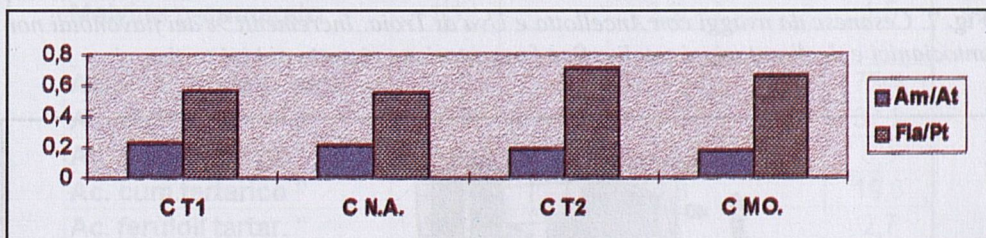


Fig 6. Vini Cesanese del Piglio dolci 1997-analisi dopo 3 mesi - Rapporto tra antociani monomeri e totali e tra Flavani e Polifenoli totali

Dalle stesse uve Cesanese si producono con successo anche vini secchi destinati al consumo generalmente breve (tra 1 e 2 anni) e caratterizzati da ottima tipicità, eleganza e spessore

gustativo. In annate particolari, es. il 1997, tali vini sono sicuramente idonei per invecchiamento anche superiore ai 3 anni, ma rappresentano comunque un'eccezione.

I disciplinari di produzione delle D.O.C. autorizzano impieghi di altre uve diverse dal Cesanese non oltre il 10%; tra queste figurano, ad es. Sangiovese, Barbera ed altre, per le quali non sono mai stati condotti studi di verifica delle effettive compatibilità con il Cesanese. Nella tradizione enologica locale venivano un tempo impiegate altre uve; tra queste "l'Uva di Troia" (denominazione locale, non corrispondente alla varietà pugliese descritta con questo nome), peraltro ormai quasi scomparsa nei vigneti, utilizzata al solo scopo di rinforzare il colore.

Attualmente c'è un certo disordine nella scelta, spesso casuale, delle varietà che i produttori associano al Cesanese. "L'Uva di Troia", la cui composizione antocianica è caratteristica di vitis vinifera presenta una pigmentazione elevatissima anche nella polpa e nelle foglie e matura almeno un mese prima del Cesanese di Affile; per questo motivo veniva raccolta per tempo e posta su graticci prima di essere aggiunta in vendemmia alle altre uve. Questa tecnica è, nelle condizioni attuali, antieconomica.

Allo scopo di proporre valide alternative sono stati sperimentati (Garofolo, Cedroni 1998) uvaggi tra Cesanese e Ancellotta (C+A 10%) e confrontati con uve Cesanese in purezza (C) e con il tradizionale impiego di "Uva di Troia" (C+UT 9.5%). Fermandoci ai soli composti fenolici, (tab.2 e fig.7), sui vini C+A, a fine fermentazione, si riscontra un miglioramento del tono di colore, forti aumenti dei polifenoli totali, degli antociani, dei flavani reagenti alla vanillina, dell'intensità di colore, mentre il rapporto flavani/polifenoli e gli Ac.Idrossi-Cinnamil-Tartarici restano all'incirca inalterati. L'uvaggio C+UT determina variazioni molto simili dell'intensità, del tono di colore e dei polifenoli totali, un più basso rapporto flavani/polifenoli e un incremento di A.I.C.T.

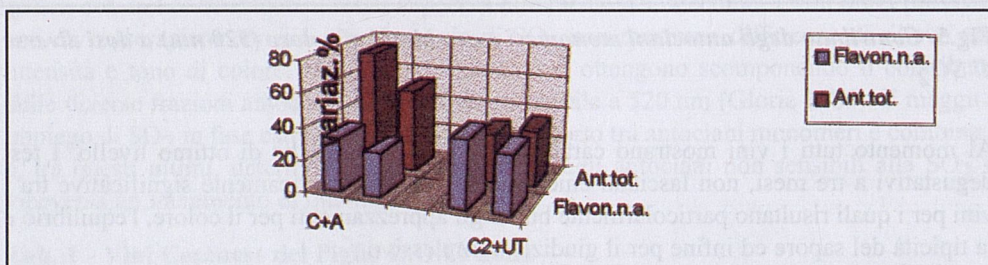


Fig. 7. Cesanese da uvaggi con Ancellotta e Uva di Troia. Incrementi % dei flavonoidi non antocianici e degli antociani totali a fine fermentazione rispetto ai vini testimoni

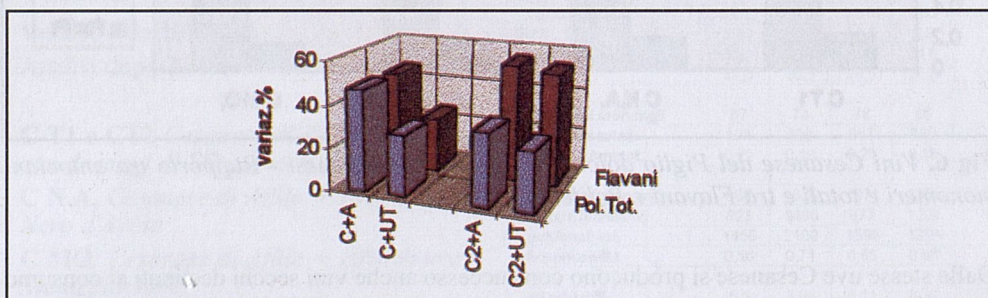


Fig. 7b - Incrementi % dei polifenoli totali e dei flavani

I test degustativi hanno indicato, per i due vini, preferenze nette al sapore, rispetto al Cesanese in purezza. La cosa interessante e dai risvolti pratici immediati è che, anche dopo oltre un anno, i vantaggi cromatici sono in gran parte rimasti e, soprattutto, che i vini C+A e C+UT sono stati ancora preferiti al testimone in tutti i sensi. Il risultato è stato inequivocabilmente lo stesso anche partendo da altre uve Cesanese (C2) e utilizzando gli stessi uvaggi; alla fine si è sempre ottenuto un potenziamento dell'aroma tipico ed una maggior gradevolezza e armonicità del gusto. Nel confronto diretto tra i due, l'aggiunta di uve Ancellotta fornisce il miglior contributo al profumo e quella con "Uva di Troia" il miglior sapore.

	C	C+A	C+UT
Composti fenolici			
Intensità colore: E(520+420)	2,71	4,53	4,5
Tonalità: E(420/520)	0,87	0,65	0,78
E 320 nm	12,07	14,51	16,02
Polifenoli totali mg/l	1058	1559	1477
Flavani (r. vanill.) "	504	739	635
Flavonoidi totali "	824	1181	1098
Flavon. non antoc."	625	834	793
Antociani totali "	225	393	344
Delfinina %	6,6	10,3	9,7
Cianina	1,3	1,6	2,2
Petunina	11,1	12,4	12,8
Peonina	7,8	8,4	11,6
Malvina	65,3	54,4	54,5
Delfinina acetato	2	2,1	1,6
Petunina "	1	1,2	1,7
Malvina "	3,7	5	3,6
Delfinina p-cumarato		0,8	0,7
Malvina caffeato		0,4	
Malvina p-cumarato	1,1	2,2	1,5
Acidi I.C.T. totali mg/l	54,5	59,2	75,4
Ac. caff.tartarico "	24,2	28,3	37,2
Ac. cum.tartar.gl. "	6,9	7,1	8,1
Ac. cum.tartarico "	12,6	14,8	19,6
Ac. feruloil tartar. "	1,8	1,6	2,7
Ac. caffeico "	1,9	-	1,1

C = Cesanese di Affite in purezza
A = Cesanese in uva ggio con Ancellotta; UT = uva ggio con Uva di Troia

Tab. 2. Cesanese del Piglio 95 - Analisi a fine fermentazione in presenza di vitigni migliorativi del colore: Ancellotta e Uva di Troia.

DIVERSIFICAZIONE DEI VINI PER PRODUZIONI DI PREGIO

Sono state fatte, nel corso di questi anni, prove di diversificazione delle tipologie tradizionali di vini a base di Cesanese; alcune di queste hanno dato risultati incoraggianti e riguardano in particolare l'elaborazione di vini di pronto consumo, (mediante macerazione carbonica delle uve) e la produzione di vini spumanti, secchi ed amabili. Tra le altre è stata studiata una tecnica, basata sull'appassimento, mediante taglio, di circa il 30% delle uve vendemmiabili, denominata convenzionalmente DMR, che dimostra di essere in grado di diversificare ad alto livello la struttura olfattiva e gustativa dei vini, ma anche di sostenere e rafforzare il patrimonio acidico e polifenolico con risultati di notevole interesse.

La tecnica in questione è stata sperimentata per un triennio (Garofolo et al. 1994-95-96). Verificato (vend. 1993) che i vini DMR acquisivano caratteri molto diversi dai testimoni, si è proceduto successivamente alla messa a punto dei tempi e modi di applicazione (vend. 1994), variando l'epoca del taglio dei capi a frutto destinati al rinnovo annuale, rispettivamente dopo 8, 17, 32 giorni dall'invasatura; inoltre variando l'epoca della vendemmia per ciascun taglio, ovvero, anticipata, normale e tardiva. Come si vede dalla tab.3, a fine fermentazione tutti i vini provenienti dalle uve sottoposte ad appassimento presentano un generale incremento dell'intensità del colore, dei polifenoli, siano essi acidi fenolici (AICT) o flavonoidi e, tra questi ultimi in particolare antociani e flavani. Gli aumenti non sono proporzionali poiché, rispetto ai vini testimoni, si registra una crescita del rapporto flavani/polifenoli totali e una diminuzione di quello antociani/flavani.

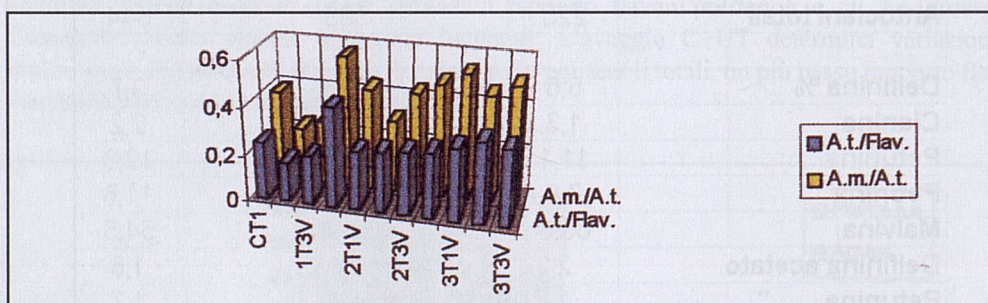


Fig. 8. Cesanese del Piglio v. 1994. Rapporti tra antociani monomeri e totali e tra antociani e flavani dopo 18 mesi. Confronto tra vini da uve DMR in condizioni di taglio e vendemmia differenti

Il tono di colore è, salvo un caso, sempre migliore, ovvero più basso per i vini DMR. Questa situazione a grandi linee si presenta analoga anche dopo 18 mesi. Scendendo in dettaglio si vede che, a parità di taglio, il tono di colore cresce proporzionalmente all'epoca della vendemmia e che l'intensità di colore è scarsamente modificata dai tempi di raccolta per i tagli precoce (1 T) e intermedio (2T), mentre per il taglio tardivo (3T) decresce all'aumentare del tempo (da 1V a 3V). Il rapporto tra antociani e flavani tende a crescere in proporzione all'epoca del taglio. Dopo 18 mesi la situazione, rispetto al colore, appare più stabile anche per le vendemmie medio4ardive, mentre mantiene lo stesso andamento il rapporto antociani flavani.

Per quanto riguarda la composizione antocianica dei vini, scontate le modificazioni rispetto alle uve, derivanti dalle fasi di estrazione e fermentazione, tra cui forte riduzione della cianina e crescita notevole della malvina (Di Stefano et al. 1994), non si osservano differenze particolari imputabili alla tecnica DMR, se si eccettua la petunina il cui valore cresce rego-

larmente da 1T ai tagli tardivi (3T) e per la peonina che viceversa è più alta nei tagli precoci. Al di là dei risultati analitici, importanti anche perché evidenziano il positivo contributo della tecnica al rafforzamento dell'acidità reale, oltre che del colore e della struttura fenolica, i test degustativi offrono spunti interessanti. I vini DMR presentano in generale un sapore di equilibrata pienezza, in cui sapidità e corposità sono superiori rispetto ai testimoni, una sensazione tannica molto bilanciata, malgrado ci si potesse attendere il contrario visti gli incrementi polifenolici, con un profumo spesso diverso da quello tipico del Cesanese giovane, con tendenze allo speziato e di qualità generalmente elevata.

Le esperienze condotte dimostrano che è possibile ottenere valide diversificazioni dei vini secchi Cesanese, attraverso una tecnica semplice che prevede il taglio ottimale dopo circa 2-3 settimane dall'invaiaitura, ovvero quando le uve hanno pH=3.1 circa e zuccheri intorno al 15%. In queste condizioni si ottengono vini di notevole livello, sensibilmente diversi da quelli tradizionali e quindi accessibili a categorie diverse di consumatori. Nel caso particolare della esperienza 1994, i migliori profumi sono stati attribuiti, anche dopo 18 mesi ai vini CT2 e 2T3V, mentre le migliori caratteristiche per equilibrio, freschezza e corposità, oltre che il miglior giudizio complessivo, sono stati attribuiti ai vini 2T2V e 2T3V.

Le indicazioni pratiche che si possono trarre da queste prove sono:

- Eseguire i tagli dopo 2-3 settimane dall'invaiaitura, valutando i livelli di pH e zuccheri dell'uva in modo che essi siano quanto più vicini ai valori indicati sopra.
- Raccogliere le uve normali a maturazione fisiologica, valutando che le uve appassite abbiano raggiunto un grado di disidratazione sufficiente (almeno 22% di zuccheri).
- Evitare vendemmie di uve Cesanese molto mature;

queste vendemmie, spesso molto posticipate, lungi dal dare vini migliori, anche se più alcolici, determinano in realtà minor colore (si veda CT3 in confronto a CT2) e minor acidità, senza guadagni qualitativi.

BIBLIOGRAFIA

- CALO' A., TOMASI D., CRAVERO M.C., DI STEFANO R. (1994) Contributo alla caratterizzazione e classificazione varietale attraverso la determinazione degli antociani e degli acidi idrossicinnamoiltartarici della buccia di varietà a bacca rossa. Riv.Vitic.Enol. 3, 13.
- DI STEFANO R., BORSA D., GENTILINI N. (1994) Estrazione degli antociani dalle bucce dell'uva durante la fermentazione. L'Enotecnico, 5, 75-83.
- GAROFOLO A., MORETTI S. (1986) Indagine chimica e chimico-fisica sul Cesanese del Piglio D.O.C. Riv.Vitic.Enol. 8, 341.
- GAROFOLO A., CEDRONI A. (1998) Miglioramento qualitativo dei vini Cesanese D.O.C.: interventi sul colore. L'Enotecnico, n°1-2, 79-87.
- GAROFOLO A., TIBERI D., CARGNELLO G. (1995) Amélioration qualitative des vins: Cesanese D.O.C. Congresso Internaz. GESCO, Porto 3-5 luglio, Portogallo.
- GAROFOLO A. (1995) Applicazione della tecnica della doppia maturazione (DMR) al miglioramento qualitativo ed acidico di uve rosse Centro-Meridionali: il Cesanese. Atti del Convegno "La ricerca e la sperimentazione nell'Enologia e nella Viticoltura dell'Italia Centro-Meridionale". Barletta 25/11.
- GAROFOLO A., TIBERI D., CARGNELLO G. (1996) Ulterieurs recherches sur la technique de la D.M.R. sur raisins et vins Cesanese del Piglio D.O.C. provenant de zones et systemes de conduite differents. Congresso Internaz. GESCO, Budapest, 20-24 agosto, Ungheria.
- GLORIE Y. (1984) Le couleur des vins rouges II. Connaissance Vigne Vin, 18, 253-271.
- MANCINI C. (1888) Il Lazio viticolo e vinicolo. Monografia. Ristampa 1989, Grafica MF srl Roma, a cura dell'assessorato agricoltura della Provincia di Roma.
- MENGARINI F. (1888) La viticoltura e l'enologia nel Lazio. Monografia. Roma, tipografia della Accademia dei Lincei.
- MORASSUT M., CECCHINI F. (1998) Composti fenolici di alcune uve del Lazio. In corso di pubblicazione.