

# ALBAROSSA E CORNAREA: COMPOSIZIONE ANTOCIANICA

Luca Rolle, Franco Mannini, Giuseppe Zeppa, Vincenzo Gerbi

Un mercato viti-vinicolo sempre più concorrenziale ed esigente impone ai produttori, anche in regioni enologicamente affermate come il Piemonte, la continua ricerca di prodotti nuovi ed originali. Si può così spiegare il sempre più diffuso ricorso, anche nell'ambito dell'enologia nazionale, a vitigni di importazione nonché, in alcuni casi, al recupero e alla valorizzazione di vitigni minori o rari del ricchissimo germoplasma nazionale. Non manca poi il ricorso a cultivar ottenute per incrocio intraspecifico (cioè tra varietà di *Vitis vinifera*). Tra le varietà da incrocio di interesse colturale ne vanno annoverate alcune ottenute nella seconda metà degli anni trenta dal Prof. Dalmasso, eminente figura della viticoltura italiana, ma solo recentemente riscoperte. Tra quelle a bacca colorata, le più interessanti sono risultate essere l'Albarossa e la Cornarea, indicate rispettivamente come frutto dell'incrocio Nebbiolo x Barbera e Barbera x Nebbiolo. Lo studio delle caratteristiche ampelografiche, produttive ed enologiche di questi incroci venne avviato negli anni '60 dal compianto Prof. Italo Eynard. Grazie al lavoro dell'Istituto di Virologia Vegetale, unità viticoltura-CNR di Grugliasco, responsabile delle collezioni lasciate dal prof. Dalmasso, questi vitigni sono stati iscritti nel Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite e quindi nel 2001 è stata inserita l'Albarossa nella lista dei vitigni autorizzati alla coltura per le province di Alessandria, Asti e Cuneo. Per la Cornarea si prevede l'autorizzazione alla coltura nel 2005.

Una volta ottenuta l'autorizzazione alla coltivazione l'Albarossa ha destato subito, grazie alle elevate potenzialità enologiche, un grande interesse presso gli operatori vitivinicoli piemontesi. Sono stati messi a dimora i primi ettari di vigneto e, stante la richiesta, le superfici investite con il vitigno sono destinate ad espandersi velocemente tanto che già si discute su quale DOC potrà meglio valorizzarne i vini.

L'indagine di cui si riferisce ha voluto dare un contributo alla caratterizzazione polifenolica delle uve dell'Albarossa e della Cornarea, stante l'importanza che lo studio dei composti fenolici, antocianici in particolare, riveste, sia per le applicazioni di ordine ampelografico e tassonomico sia per la valutazione della potenzialità enologica e dei risvolti tecnologici ad essa collegata.



Albarossa



Cornarea

## Caratterizzazione polifenolica

Dall'esame dei dati presenti in tab. 1, in cui è riportata la composizione fenolica delle singole parti dell'acino (bucce, vinaccioli e polpa), si evidenzia come le bucce dell'incrocio Albarossa risultino caratterizzate da un elevato contenuto in polifenoli totali, sia antociani che tannini, superiori a quelli riscontrati nell'incrocio Cornarea caratterizzato in particolare da un minore contenuto in proantocianidine. La cospicua dotazione fenolica, oltre che da ascrivere alle potenzialità proprie dell'incrocio, è da relazionarsi con un peso medio dell'acino piuttosto piccolo (1,40 g), che determina un ottimo rapporto buccia/polpa. Anche la reazione con la vanillina conferma la diversa tannicità delle due uve se rapportate con il contenuto delle proantocianidine. Il contenuto di antociani totali risulta sostanzialmente simile anche se leggermente superiore nell'incrocio Albarossa.

Tab. 1: Composizione polifenolica media di bucce, semi e polpa degli incroci Albarossa e Cornarea.

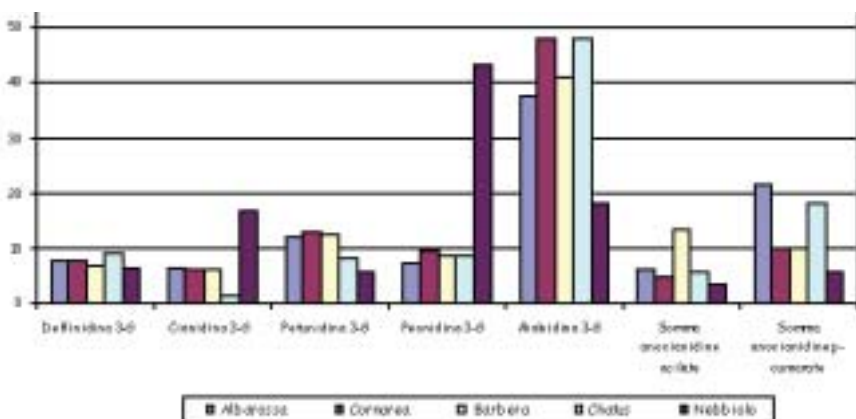
Parametri / Vitigni		Albarossa	Cornarea
<b>BUCCE</b>	<b>Polifenoli totali</b> (mg/kg uva(+ catechina))	3825	2940
	<b>Antociani totali</b> (mg malvina monoglucoside cloruro /kg uva)	1978	1560
	<b>Flavonoidi totali</b> (mg (+ catechina /kg uva)	3946	3171
	<b>Proantocianidine</b> (mg/kg uva)	2450	1356
	<b>Indice di flavani reattivi alla vanillina</b> (mg/kg uva (+) catechina)	454	363
<b>VINACCIOLI</b>	<b>Polifenoli totali</b> (mg/kg uva(+ catechina)	2216	1939
	<b>Flavonoidi totali</b> (mg (+ catechina /kg uva)	884	656
	<b>Proantocianidine</b> (mg/kg uva)	1282	1096
	<b>Indice di flavani reattivi alla vanillina</b> (mg/kg uva (+) catechina)	1152	975
<b>POLPA</b>	<b>Acidi idrossicinnamil tartarici</b> (acido trans-Caffeil tartarico mg/kg mosto)	173	160

Grazie a importanti lavori di caratterizzazione genetica degli incroci in oggetto e dei loro parentali (Mannini *et al.*, 2004), si è potuto dimostrare, attraverso l'analisi del DNA di lembi fogliari, che uno dei genitori era il "Nebbiolo di Dronero" o "Neiret pinerolese" attualmente registrato come Chatus. Lo studio dei profili antocianici riportati in fig.1 conferma i risultati genetici.

Come si può facilmente rilevare sia l'Albarossa che la Cornarea risultano particolarmente ricchi di Malvidina-3-G, che risulta il pigmento quantitativamente più rappresentato. Nell'incrocio Albarossa questa si trova abbondante anche nella forma p-cumarata (10.6%). Decisamente basso il contenuto in Peonidina-3-G (< 10%) il che differenzia nettamente i due incroci dalle uve Nebbiolo. Poco presenti le anto-



Fig. 1: Profilo antocianico degli incroci Albarossa e Cornarea e dei loro parentali. La quantità di ogni antocianidina è espressa come percentuale degli antociani totali di ogni varietà.



La dotazione fenolica complessiva delle uve in oggetto risulta quindi particolarmente interessante e confrontabile con quella delle cultivar coltivate in Piemonte (Cravero e Di Stefano, 1992., Zeppa *et al.*, 2001.), in Italia (Di Stefano *et al.*, 1993; Moriondo e Gentilini, 1992; Tamborra e Di Benedetto, 1991.; Baldi e Romani, 1992) e con quello dei più importanti vitigni internazionali (Albach *et al.*, 1959; Roson e Moutounet M., 1992; Darnè, 1988; Wenzel *et al.*, 1987).

cianidine esterificate con l'acido acetico. Dall'analisi cluster (metodo Ward) del contenuto di antocianidine si evidenzia la presenza di due raggruppamenti di cui uno formato dal solo Nebbiolo e l'altro da Albarossa, Barbera, Cornarea e Chatus (fig. 2).

Si conferma quindi l'estraneità del Nebbiolo alla definizione del profilo antocianico della Cornarea e dell'Albarossa che invece concorda con quello del Barbera e del Nebbiolo di Dronero.

I risultati della presente indagine hanno quindi permesso di caratterizzare in modo completo le due cultivar a bacca nera, Albarossa e Cornarea, ottenute per incrocio intraspecifico dal Prof. Dalmasso negli anni trenta ed oggi oggetto di grande interesse da parte degli operatori vitivinicoli del Piemonte.

Malgrado la perdita di un così blasonato genitore, le plurienali esperienze di vinificazione e i risultati di una approfondita in-

indagine sul contenuto polifenolico delle bucce indicano che i vitigni in questione, e l'Albarossa in particolare, possiedono grandi potenzialità enologiche che ne giustificano in pieno l'interesse.

La conoscenza del patrimonio fenolico delle uve dei vitigni risulta inoltre di particolare interesse ed attualità al fine di una corretta gestione dei processi di macerazione. È opportuno infatti sottolineare che il completamento della conoscenza della composizione fenolica di tutte le uve da vino potenzialmente utili costituisce obiettivo prioritario della ricerca, sia in termini di arricchimento delle conoscenze, sia come patrimonio tecnico per il miglioramento della qualità dei vini.

**Luca Rolle<sup>1</sup>, Franco Mannini<sup>2</sup>, Giuseppe Zeppa<sup>1</sup>, Vincenzo Gerbi**

<sup>1</sup>DIVAPRA – Sez. Microbiologia Industrie Agrarie, Università di Torino

<sup>2</sup>Istituto Virologia Vegetale – US Viticoltura, CNR, Grugliasco (TO)

La bibliografia è a disposizione presso gli Autori e-mail luca.rolle@unito.it

