



**F O O D
M I C R O
T E A M**



La caratterizzazione delle uve di cilieggiolo nelle annate 2023 e 2024

Dr. Damiano Barbato
Tecnologo alimentare

damiano@foodmicroteam.it
www.foodmicroteam.it

Intervento realizzato grazie al finanziamento DEFR 2022—Progetto Regionale 8 "Sviluppo sostenibile in ambito rurale e agricoltura di qualità"—Interventi a sostegno dei processi di innovazione organizzativa e di processo produttivo nel settore della cooperazione agricola e nei consorzi forestali. Progetto "Effetto dell'ambiente pedoclimatico di coltivazione sulla qualità del vino da uve Cilieggiolo prodotte in Maremma (Cilieggiolo)" CUP Artea: 1158245

Regione Toscana



L'**uva** costituisce la materia prima della vinificazione ed il suo stato di maturazione è il primo fattore, e certamente uno dei più determinanti, che condiziona **la qualità del vino**.

La maturazione è il risultato di un insieme di fenomeni fisiologici e biochimici complessi il cui buon andamento e la cui intensità dipendono dalle condizioni ambientali (varietà, suolo, clima). (Pyenaud e Ribèreau-Gayon 1971; Huglin, 1986)



(vigneto di Ciliegolo Curti)



(vigneto di Ciliegolo Monachini)

Metodiche di analisi

MATURITA' TECNOLOGICHE delle uve dei 5 vigneti.

I parametri chimici*: Zuccheri (g/L), Acido malico (g/L), Azoto ammoniacale e aminoacidico (mg/L), contenuto in potassio K⁺ (mg/L), magnesio Mg²⁺ (mg/L), calcio Ca²⁺ (mg/L).

*analisi enzimatica effettuata tramite Hyperlab service plus.

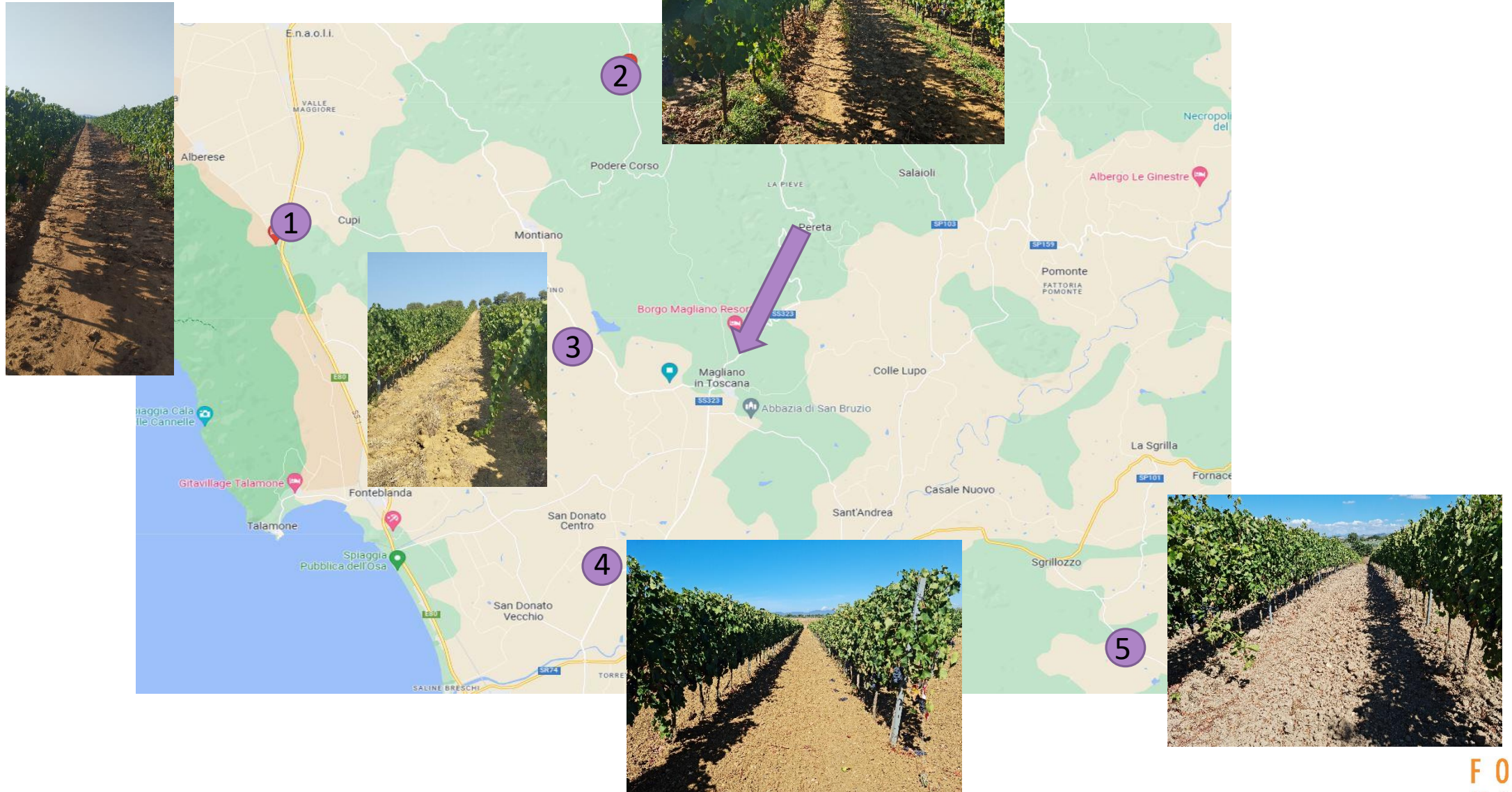
Altri parametri: Acidità totale (g/L acido tartarico, titolazione), Indice zuccheri/acidi, pH, peso dei 100 acini.

MATURITA' FENOLICHE delle uve dei 5 vigneti.

Metodica Ives Glories.

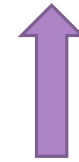
Concentrazione di antociani potenziali ed estraibili (mg/L), indice di maturità cellulare, ricchezza in polifenoli totali, maturità dei vinaccioli, maturità dei tannini dei vinaccioli.

Mappa dei vigneti coinvolti

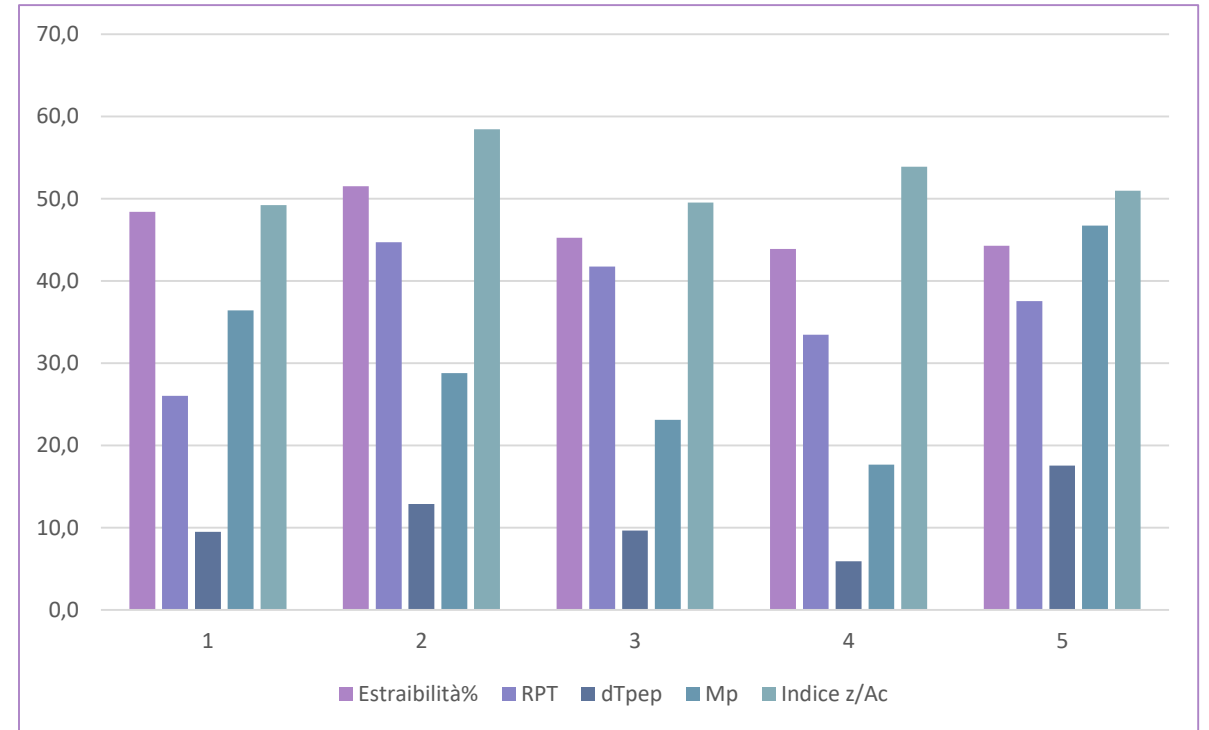
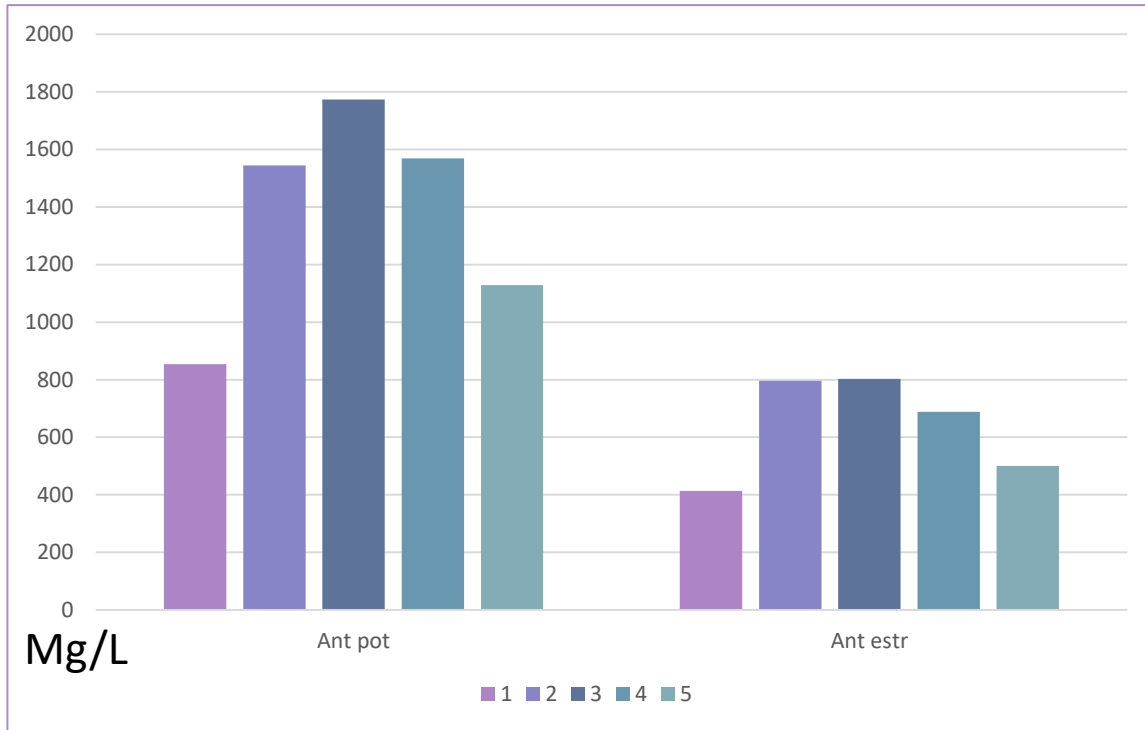


L'annata 2023

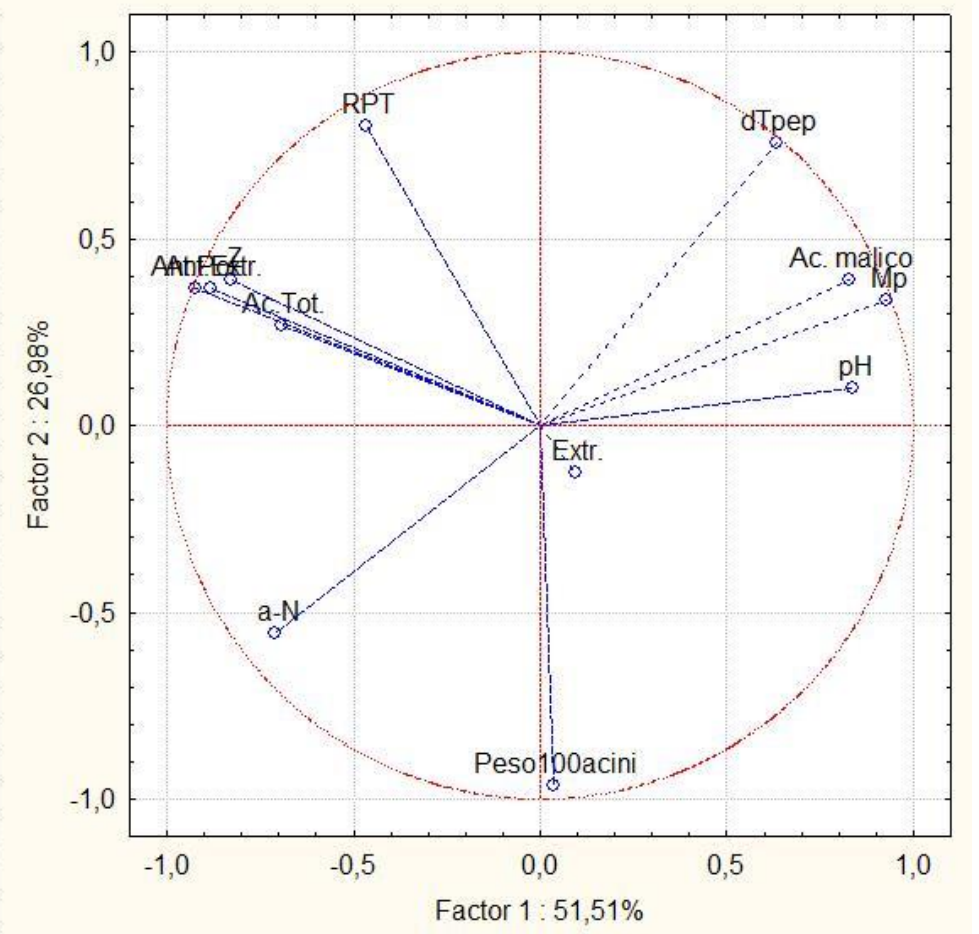
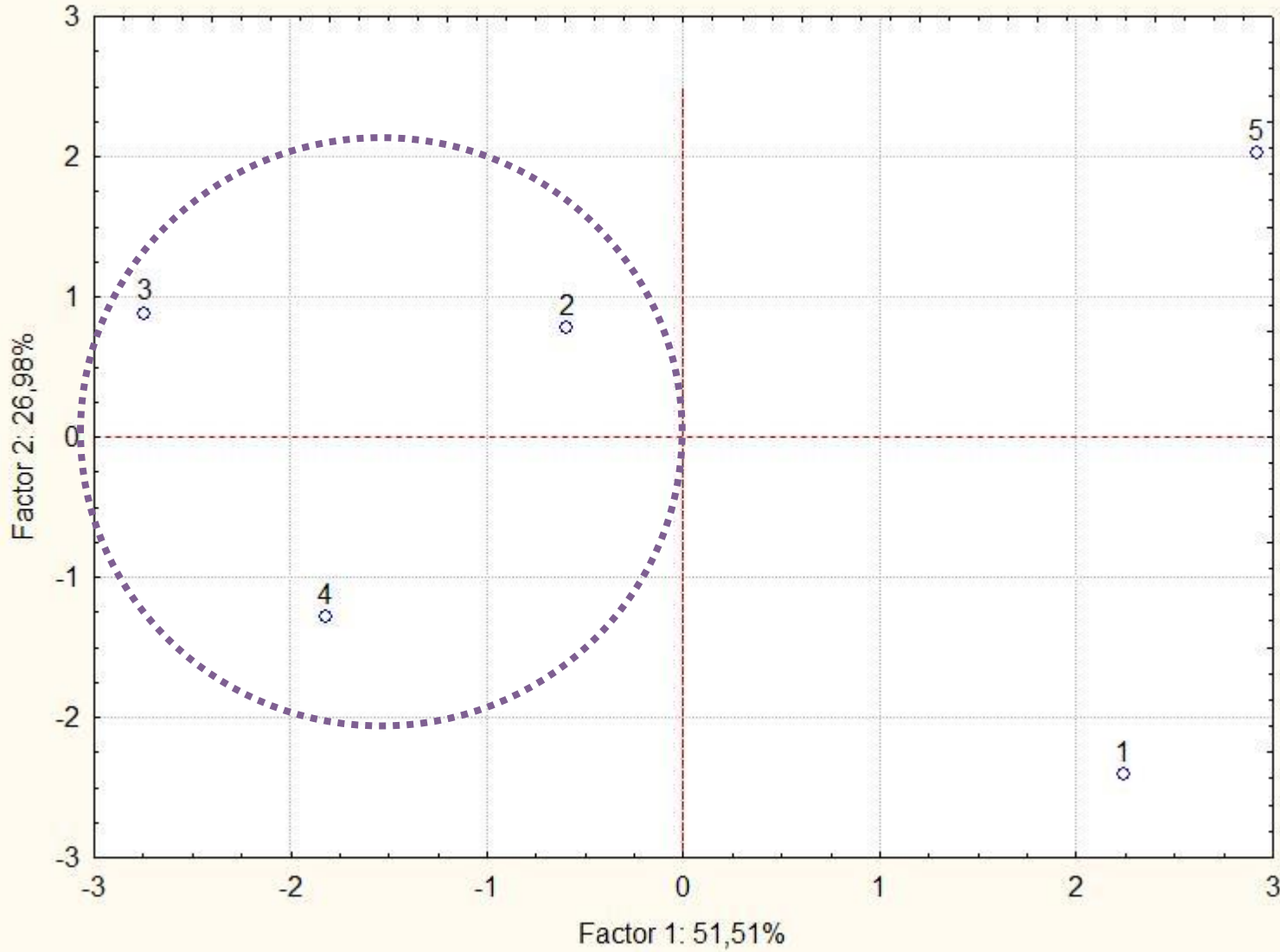
Produttore/ vigneto	Data	DOY	Zuccheri (g/L)	Acidità (g/L)	pH	Indice z./Ac.	Ac malico (g/L)	NH3	Alfa-N	APA	Ant. Pot.	Antoc. Estr.	Estraibilità%	RPT	dTpep	Mp	Peso 100 acini (g)	K ⁺	Mg ²⁺	Ca ²⁺
1	01/09/2023	244	192	3,9	3,63	49,2	0,94	52	129	181	854	414	48,4	26,0	9,5	36,4	312,0	1339	54	66
2	01/09/2023	244	228	3,9	3,63	58,5	1,03	57	142	199	1545	796	51,5	44,7	12,9	28,8	280,0	1455	82	62
3	01/09/2023	244	223	4,5	3,47	49,6	0,51	64	132	196	1773	803	45,3	41,8	9,7	23,1	260,0	1351	60	73
4	01/09/2023	244	221	4,1	3,47	53,9	0,83	57	142	199	1569	689	43,9	33,5	5,9	17,7	298,0	1306	60	67
5	01/09/2023	244	204	4,0	3,63	51,0	1,54	33	80	113	1129	500	44,3	37,6	17,6	46,7	251,0	1476	73	63



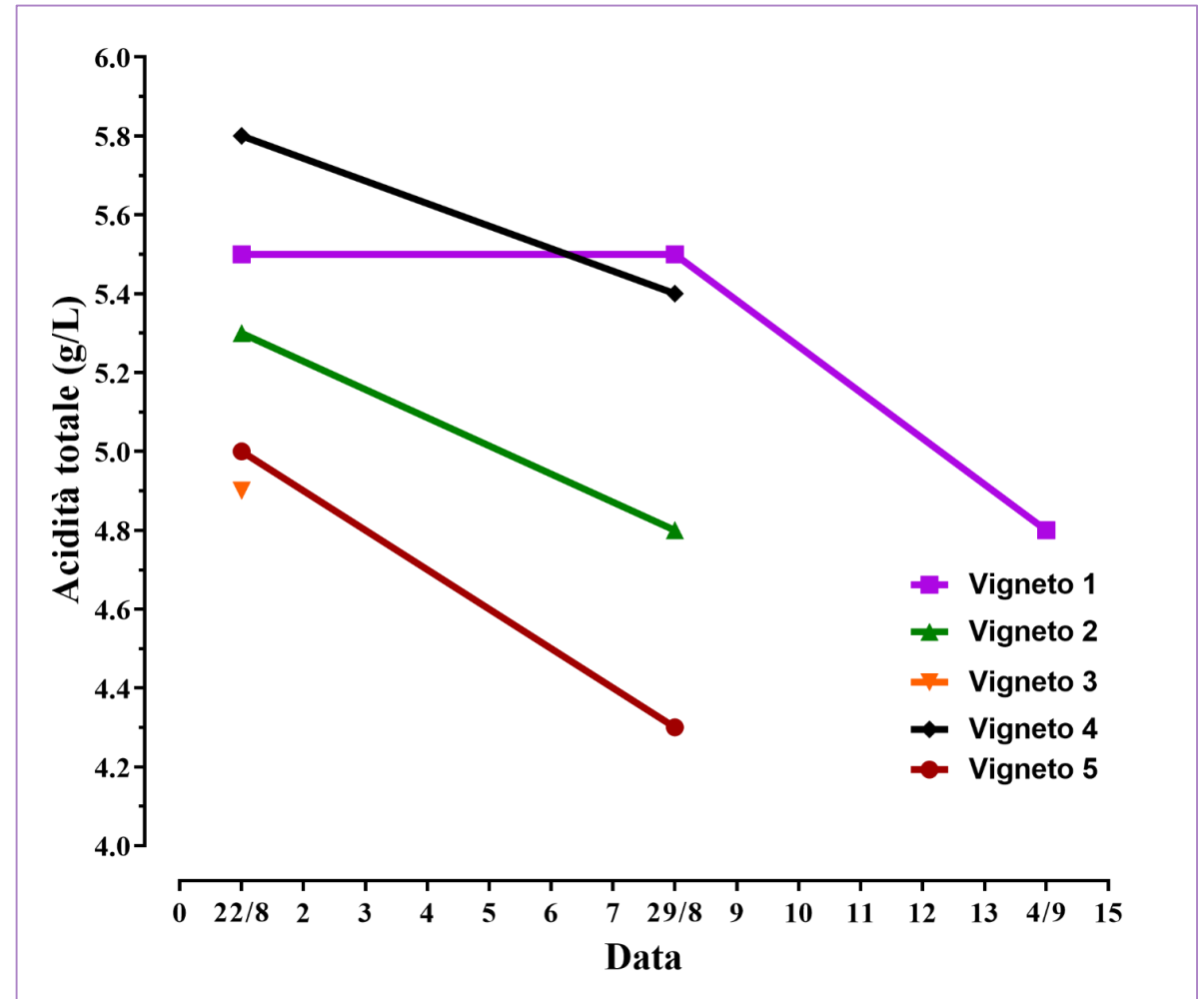
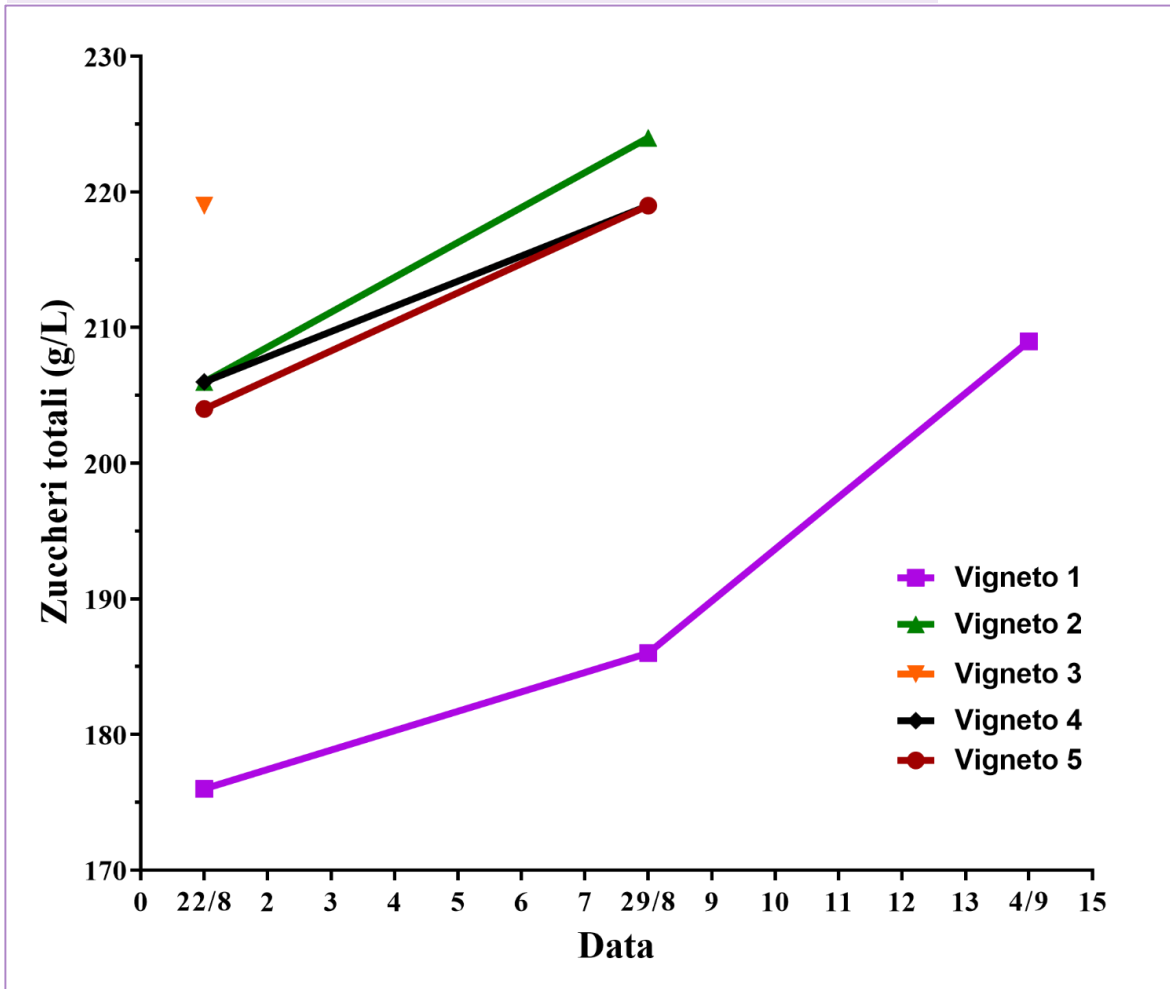
L'annata 2023



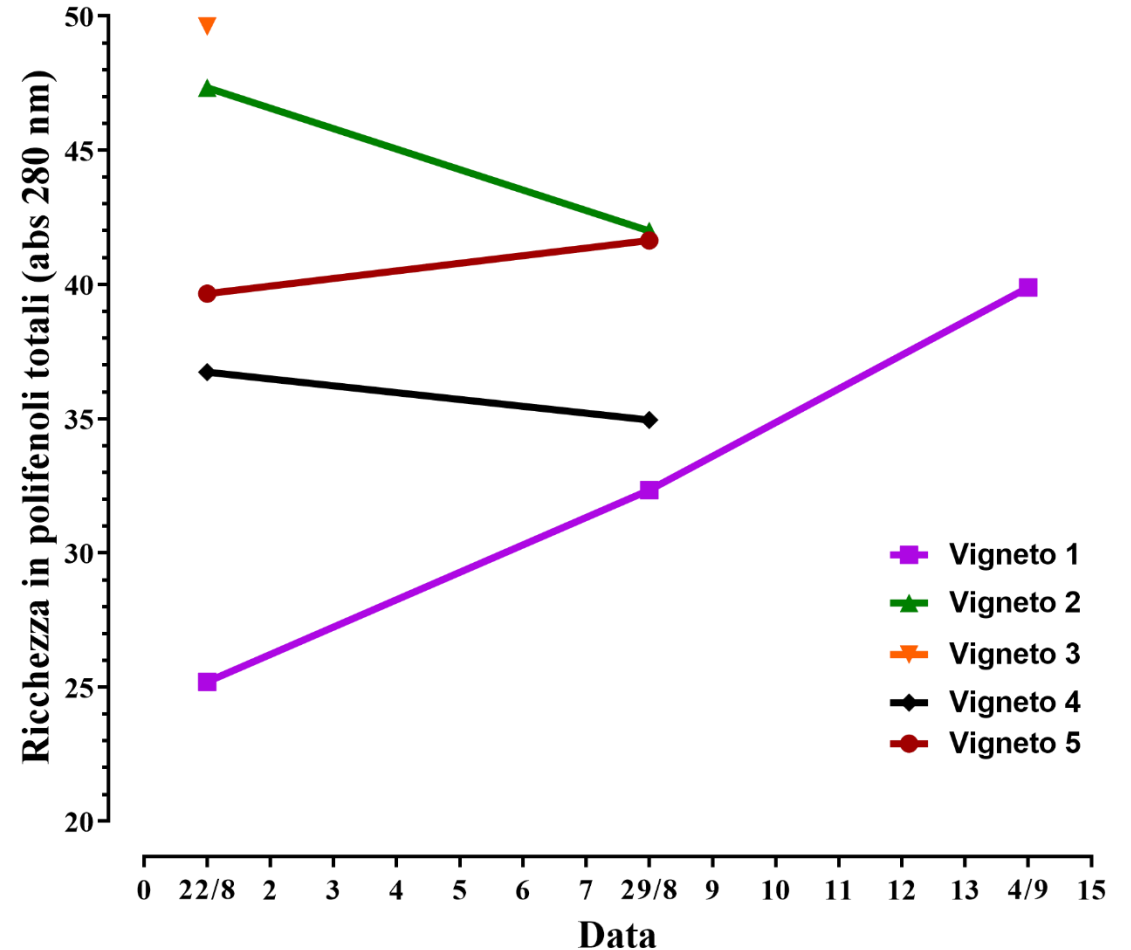
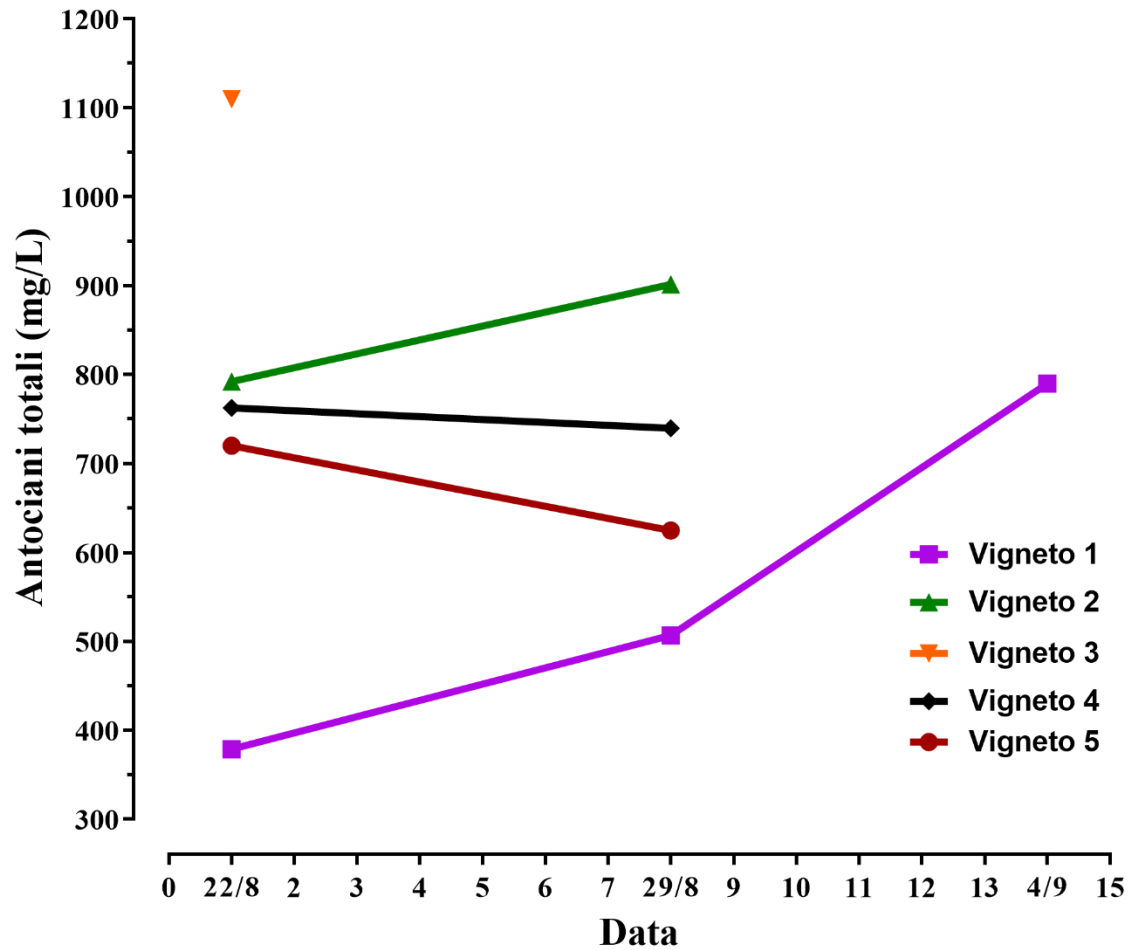
PCA annata 2023



L'annata 2024: maturazione



L'annata 2024

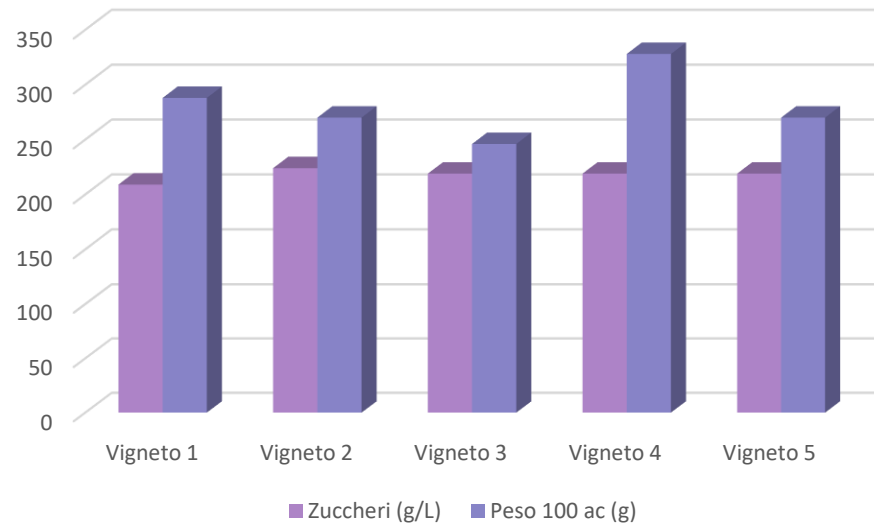
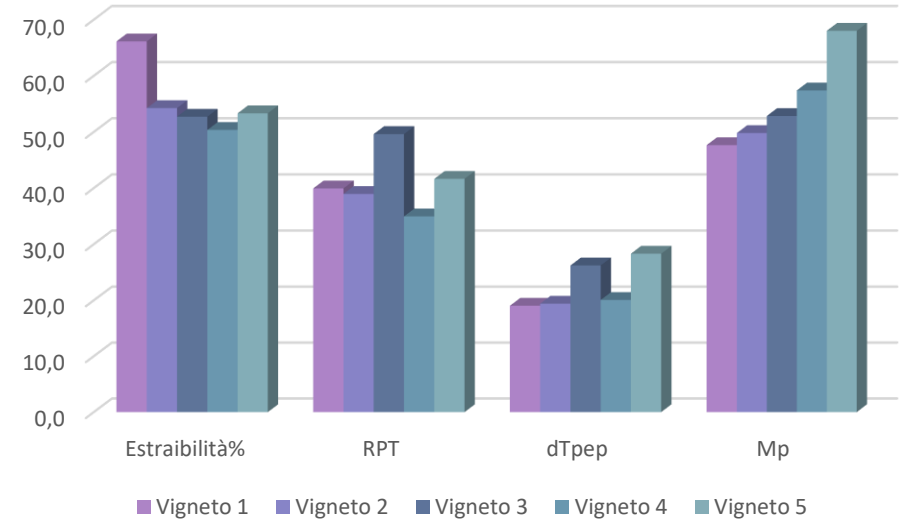
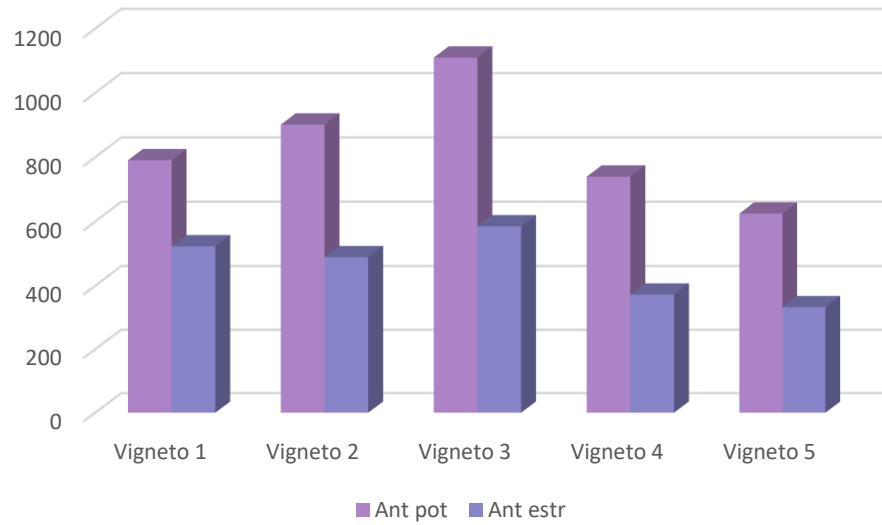


L'annata 2024. Analisi in prossimità della raccolta

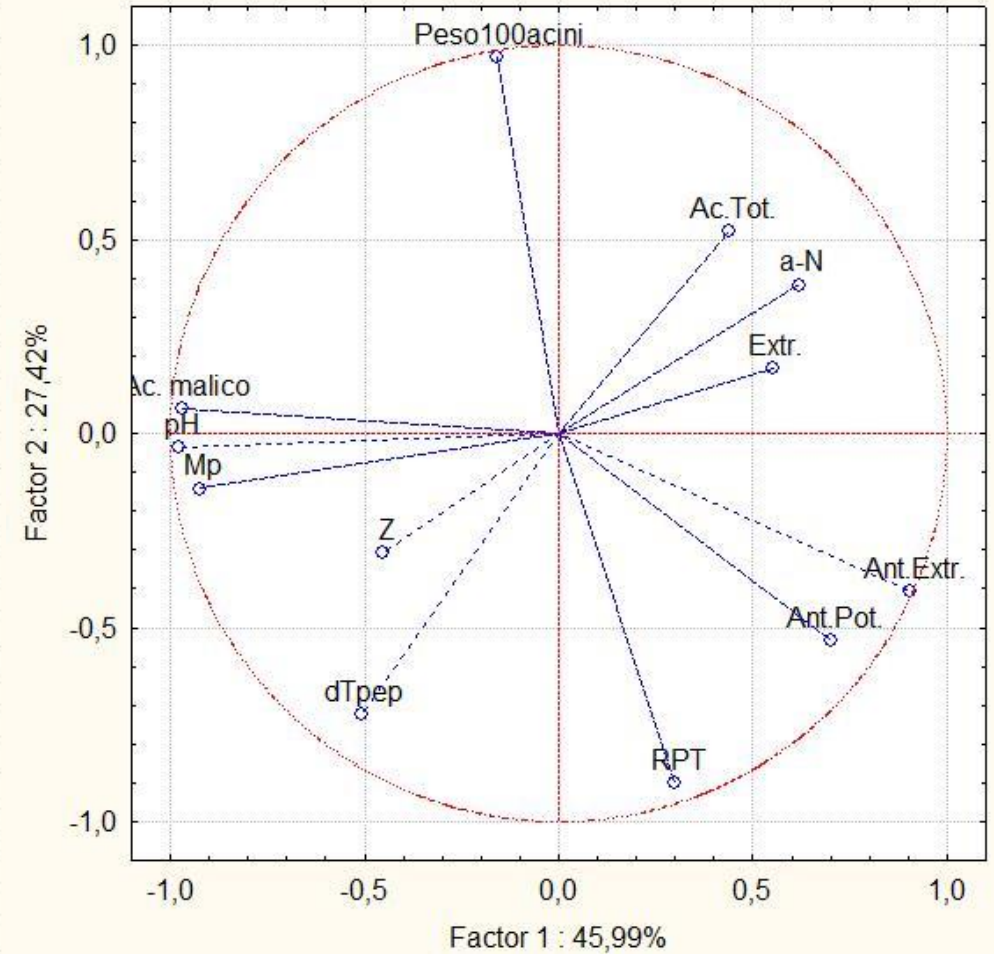
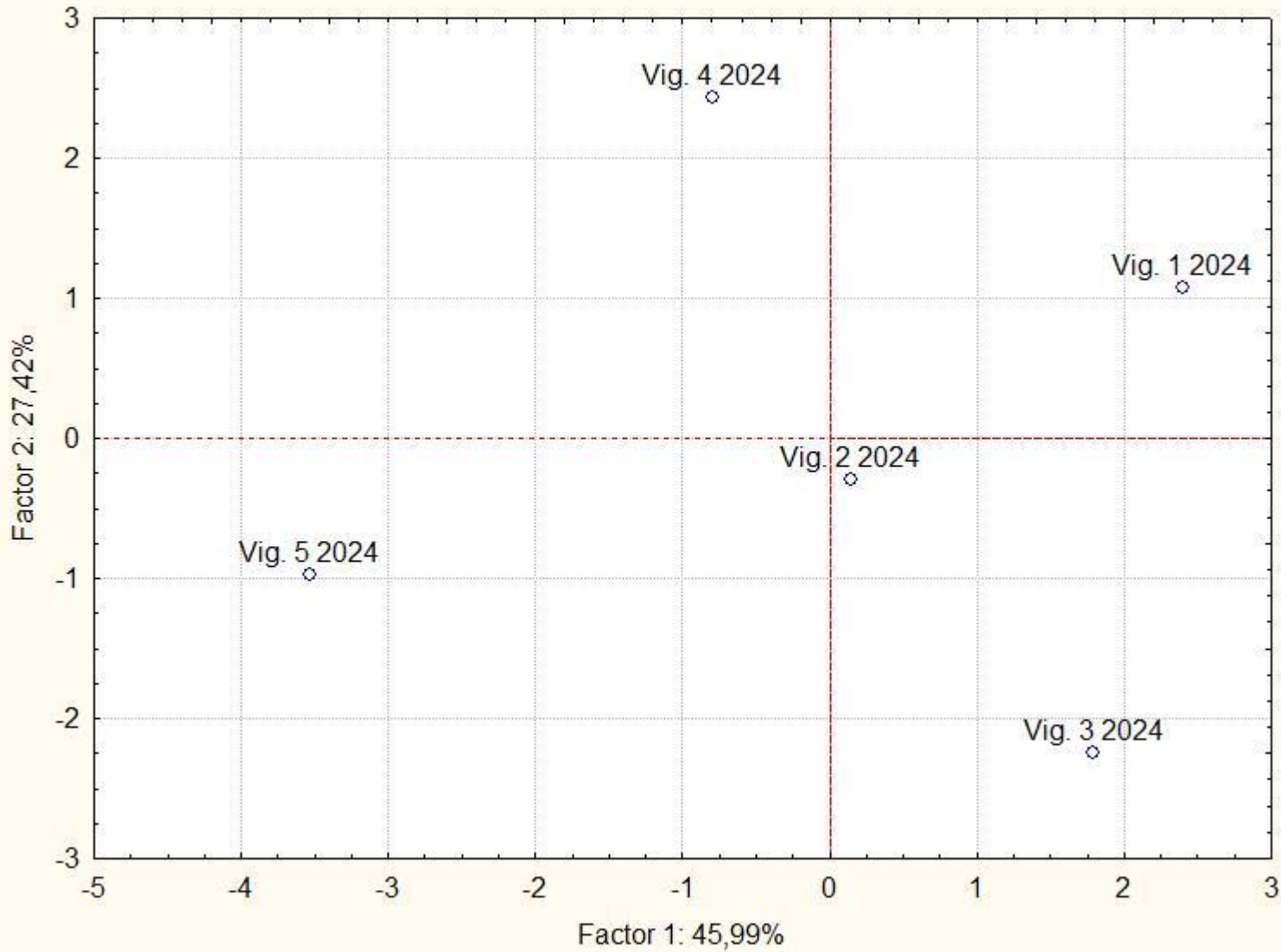
PRODUTTORE	Data	DOY	°Babo	Zuccheri (g/L)	Acidità (g/L)	pH	Indice z/Ac	Ac malico (g/L)	NH3	Alfa-N	APA	Ant. Pot.	Ant. estr.	Estraibilità %	RPT	dTpep	Mp	Peso 100 acini (g)	K+
Vigneto 1	04/09/2024	248	18,4	209	4,8	3,50	43,5	0,57	46	134	180	790	523	66,1	39,9	19,0	47,6	288,0	1508
Vigneto 2	29/08/2024	242	19,6	224	4,8	3,60	46,7	0,68	35	86	121	901	489	54,2	39,0	19,4	49,8	270,0	1613
Vigneto 3	22/08/2024	235	19,2	219	5,0	3,53	43,8	0,65	55	138	193	1110	585	52,7	49,6	26,2	52,8	246,0	1809
Vigneto 4	29/08/2024	242	19,2	219	5,4	3,60	40,6	0,92	47	146	193	740	372	50,4	35,0	20,1	57,4	328,0	1661
Vigneto 5	29/08/2024	242	19,2	219	4,3	3,67	50,9	1,12	29	80	109	625	333	53,3	41,6	28,3	68,0	270,0	1691



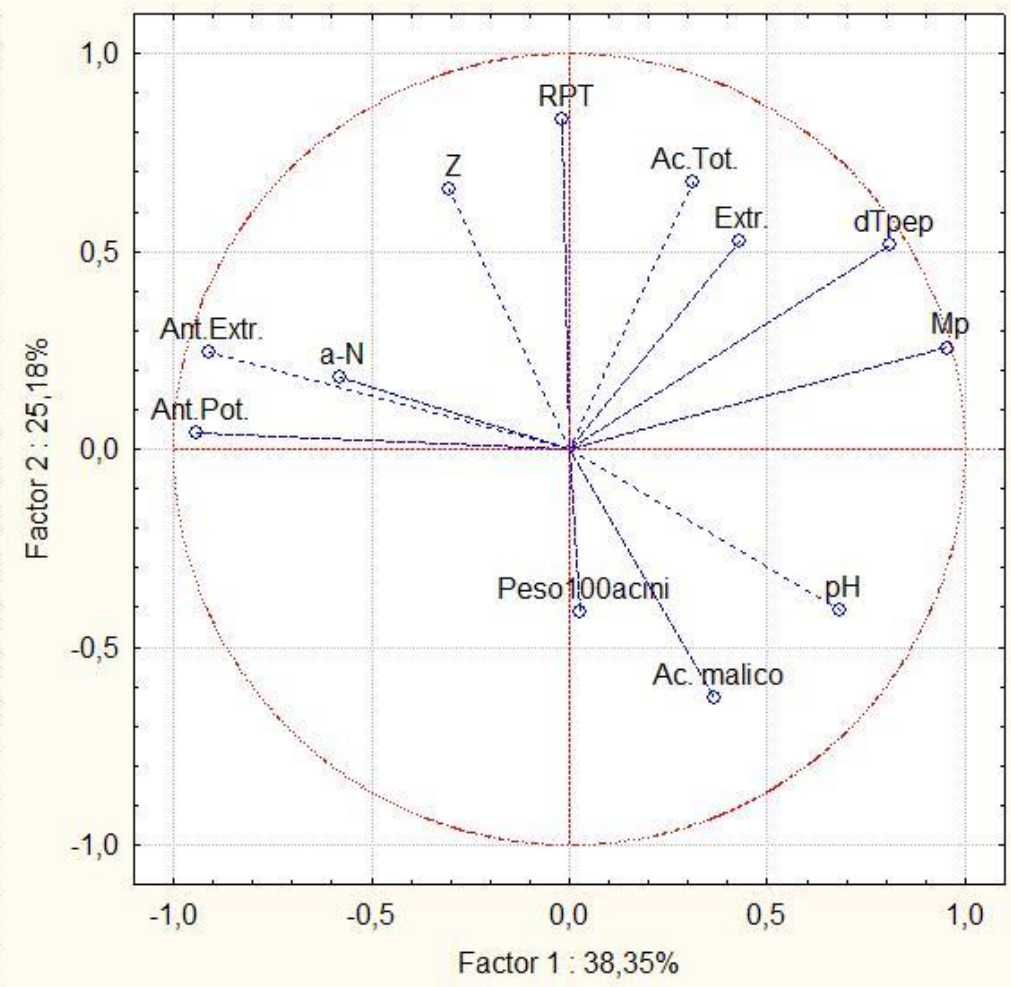
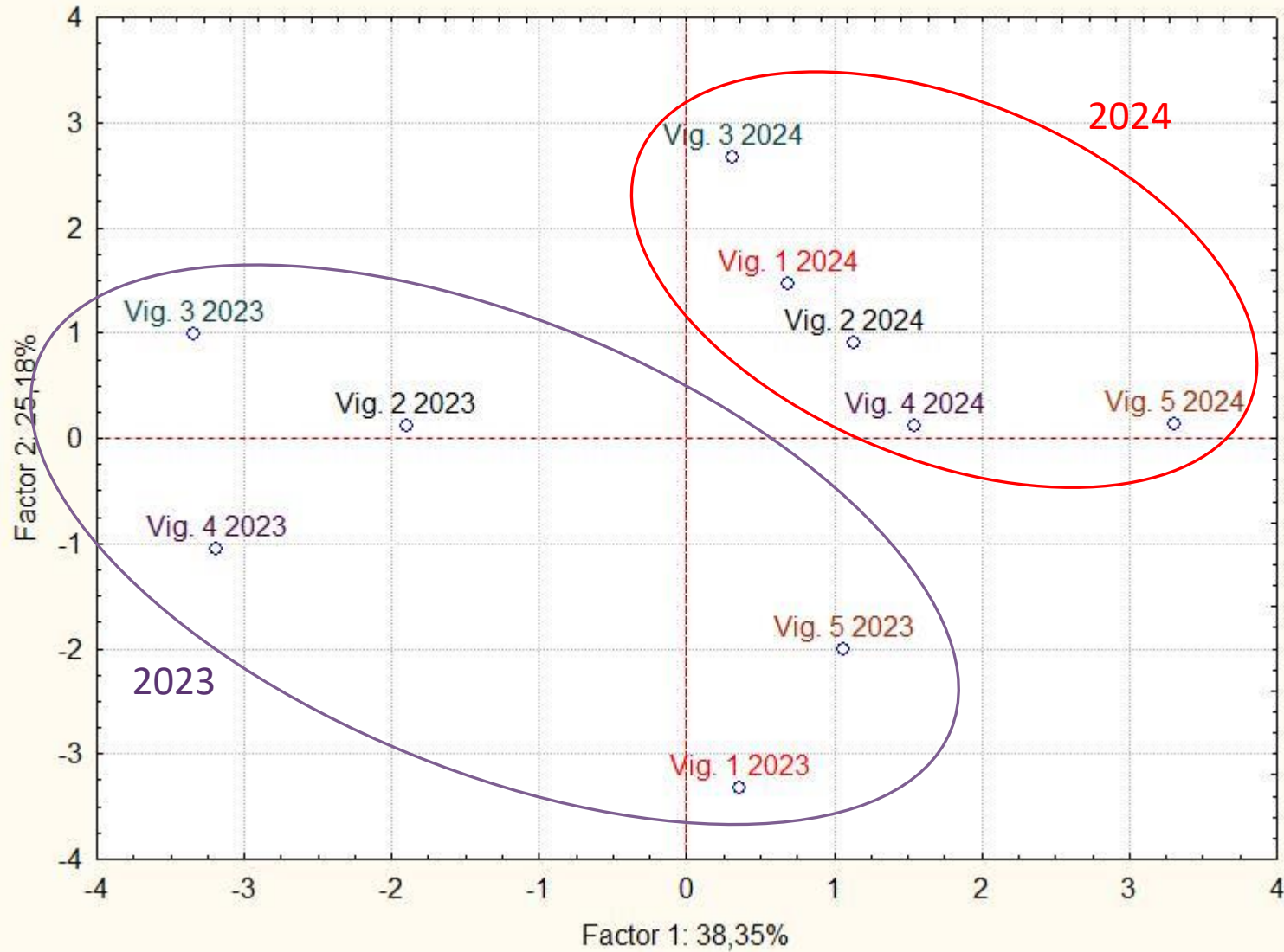
L'annata 2024. Analisi in prossimità della raccolta



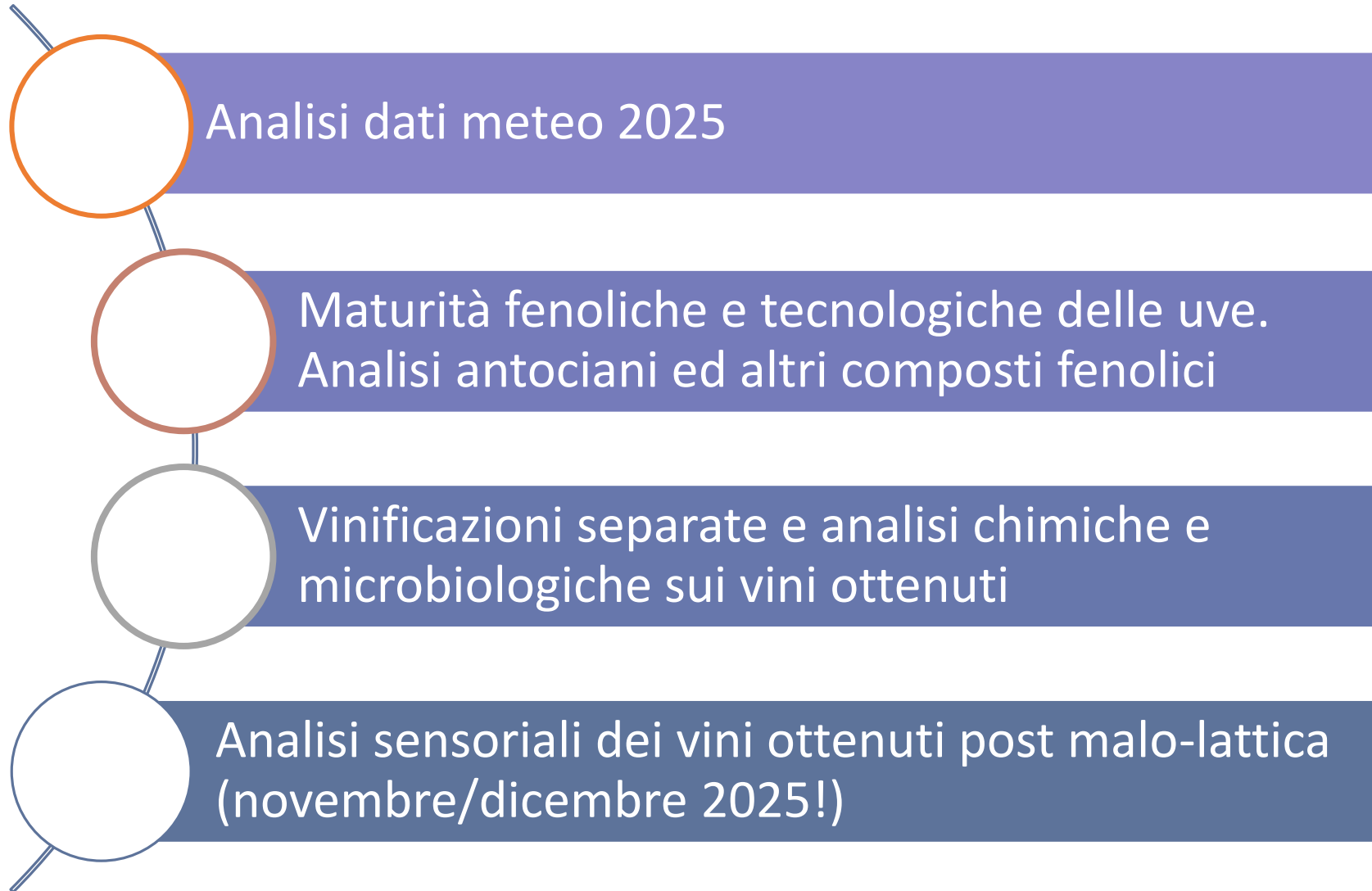
PCA annata 2024



Le annate a confronto



2025 Attività previste nei 5 vigneti oggetto di studio.....





Grazie per l'attenzione



Dr. Damiano Barbato
Tecnologo alimentare

damiano@foodmicroteam.it

www.foodmicroteam.it

F O O D
M I C R O
T E A M

Intervento realizzato grazie al finanziamento DEFR 2022—Progetto Regionale 8 "Sviluppo sostenibile in ambito rurale e agricoltura di qualità"—Interventi a sostegno dei processi di innovazione organizzativa e di processo produttivo nel settore della cooperazione agricola e nei consorzi forestali. Progetto "Effetto dell'ambiente pedoclimatico di coltivazione sulla qualità del vino da uve Ciliegiolo prodotte in Maremma (Ciliegiolo)" CUP Artea: 1158245

Regione Toscana

