

MAPPATURA TRIENNALE DELL'ACIDO SHIKIMICO NEI VINI BIANCHI PRODOTTI IN ABRUZZO

Valerio CARINCI

Responsabile Tecnico, Centro Enologico Meridionale Srl SP 538 Km 7.400 – 66020 Caldari di Ortona – Chieti - Italia

INTRODUZIONE

Si parla, sempre più spesso di controlli alimentari, sicurezza e tracciabilità della filiera. A questo scopo, molte analisi chimiche sono indirizzate verso il controllo di quelle caratteristiche che permettono di risalire alla autenticità e alla genuinità dei vini.

Uno di questi marcatori è sicuramente l'acido Shikimico, che è proposto come molecola capace di assicurare l'autenticità di un Pinot (bianco, grigio o nero) ed è quindi spesso inserito nei capitoli commerciali come parametro di riferimento.

Secondo quanto riportato in letteratura, questo acido che deve il suo nome al fiore giapponese shikimi da cui è stato isolato la prima volta è presente nei vini Pinot (vinificati in purezza) con una concentrazione massima di 20 mg/l e con concentrazioni superiori per le vinificazioni non in purezza ma non definibili irregolari in quanto potenzialmente compatibili con i disciplinari di produzione.

Il presente lavoro quindi, ha avuto come scopo, quello di creare una piccola banca dati circa i valori di acido Shikimico riscontrabili nei vini prodotti e vinificati in Abruzzo nell'arco di tre vendemmie proprio al fine di ricercare un valore massimo compatibile con gli uvaggi ammessi nel disciplinare di produzione. (85 % Pinot, 15% altro)

MATERIALI E METODI

Sono state analizzate diverse tipologie di vitigni, prelevati in tutto l'Abruzzo e monitorati (ove possibile) nell'arco di tre vendemmie consecutive (2011, 2012, 2013) al fine di verificare la concentrazione media di questo acido in un arco temporale importante.

Tutti i vitigni testati sono stati vinificati in purezza.

L'analisi è stata effettuata con un hplc della Dionex e applicando esattamente la metodica prevista dall'OIV MA-F-AS313-17-ACSHIK

Di seguito si riassume quanto analizzato:

Vendemmia 2011	n° 6 tipologie di vitigno per un totale di 31 campioni
Vendemmia 2012	n° 6 tipologie di vitigno per un totale di 22 campioni
Vendemmia 2013	n° 5 tipologie di vitigno per un totale di 17 campioni

CONCLUSIONI

I dati raccolti (Tabelle n°1, n°2, n°3) mettono in evidenza una forte variabilità del contenuto di acido Shikimico nei vitigni coltivati in Abruzzo con valori compresi tra gli 8 mg/l della Malvasia e i 60 mg/l della Cococciola.

La banca dati realizzata sicuramente non esaustiva, ci permette comunque di stabilire un limite massimo (ovviamente non vincolante ma sicuramente di forte interesse tecnico) che permette di definire Pinot certamente regolari e Pinot quanto meno dubbiosi.

Ad esempio, considerando un taglio (il più possibile favorevole al produttore) contenente l'85% di Pinot a 20 mg/l di acido Shikimico e il 15 % di uvaaggio Cococciola a 60 mg/l (il valore più alto riscontrato) si ha come nuovo valore di riferimento 26 mg/l di acido Shikimico a cui sommando l'incertezza di misura (uguale a ± 5 mg/l) si ottiene 31 mg/l.

Quindi in conclusione nel caso proposto valori di acido Shikimico compresi tra 20 e 31 mg/l indicano un Pinot sicuramente vinificato non in purezza ma compatibile con il disciplinare di produzione e quindi conforme.

I dati raccolti hanno messo in evidenza l'importanza di avere una base statistica circa il contenuto di acido Shikimico riscontrabile nei vitigni coltivati in Abruzzo, questo soprattutto al fine di tutelare la produzione e conseguentemente i produttori regionali anche alla luce della quasi totale assenza di riscontri oggettivi nei data base degli enti pubblici.

Tabella n°1: Vendemmia 2011

Tipologia	Pecorino		Trebiano		Chardonnay	
Campione	Zona provenienza	mg/l	Zona provenienza	mg/l	Zona provenienza	mg/l
1	Pescarese	39	Pescarese	15	Pescarese	29
2	Pescarese	28	Chietino	22	Pescarese	22
3	Chietino	33	Chietino	21	Chietino	38
4	Chietino	38	Chietino	23	Chietino	37
5	Chietino	38	Chietino	20	Chietino	37
6	Teramano	33	Teramano	38	Chietino	45
7	Teramano	34	Teramano	29	Teramano	52
8	Aquilano	46	Aquilano	19	Aquilano	34
Media		36		23		37
Dev.Std.		5		7		9
Tipologia	Cococciola		Passerina		Malvasia	
Campione	Zona provenienza	mg/l	Zona provenienza	mg/l	Zona provenienza	mg/l
1	Chietino	36	Chietino	22	Pescarese	21
2	Teramano	60	Teramano	29	Aquilano	18
3			Teramano	38		
Media		48		30		20
Dev.Std.		17		8		2

Concentrazione Media di tutti i vitigni analizzati 32 mg/l

Tabella n°2: Vendemmia 2012

Tipologia	Pecorino		Trebiano		Chardonnay	
Campione	Zona provenienza	mg/l	Zona provenienza	mg/l	Zona provenienza	mg/l
1	Pescarese	35	Pescarese	41	Pescarese	26
2	Pescarese	38	Pescarese	42	Pescarese	24
3	Pescarese	47			Pescarese	31
4	Pescarese	54			Pescarese	31
5	Chietino	38			Chietino	34
6	Teramano	54			Chietino	30
7	Teramano	43			Teramano	40
8	Aquilano	47			Aquilano	29
9	Aquilano	45				
Media		45		42		31
Dev.Std.		7		1		5
Tipologia	Fiano		Passerina		Malvasia	
Campione	Zona provenienza	mg/l	Zona provenienza	mg/l	Zona provenienza	mg/l
1	Chietino	15	Teramano	38	Aquilano	16
Media		15		38		16
Dev.Std.						

Concentrazione Media di tutti i vitigni analizzati 31 mg/l

Tabella n°3: Vendemmia 2013

Tipologia	Pecorino		Trebiano		Chardonnay	
Campione	Zona provenienza	mg/l	Zona provenienza	mg/l	Zona provenienza	mg/l
1	Chietino	48	Chietino	46	Chietino	40
2	Teramano	42	Teramano	33	Chietino	36
3	Teramano	33	Teramano	35	Teramano	41
4	Aquilano	37	Aquilano	31	Teramano	16
5					Aquilano	33
Media		40		36		33
Dev.Std.		6		7		10
Tipologia	Passerina		Malvasia			
Campione	Zona provenienza	mg/l	Zona provenienza	mg/l		
1	Teramano	35	Teramano	8		
2	Teramano	30	Aquilano	29		
Media		33		19		
Dev.Std.		4		15		

Concentrazione Media di tutti i vitigni analizzati 32 mg

Ringraziamenti

Ringrazio sentitamente l'Enol. Nicola Dragani (Presidente Assoenologi Abruzzo-Molise) per la sua fattiva collaborazione nella raccolta dei campioni.

Un ringraziamento particolare va anche all'Enol. Italo De Luca, titolare del Centro Enologico Meridionale Srl per l'investimento economico che ha permesso questo lavoro.

Bibliografia

- Compendium of International methods of wine and must analysis OIV
- F.Mattivi "L'innovazione del controllo:le esperienze e I più attuali metodi per riconoscere I vitigni dei nostril vini" L'Enologo nuova serie n° 9 Settembre 2011
- G.Rapeanu, C.Vicol, C.Bichescu "Possibilities to asses the wines authenticity" Innovative Romanian Food Biotechnology Vol. 5, Issue of December, 2009
- V.Ivanova, G.Milanov, A.Sarafimovska, K.Beleski, M.Stenova, T.Stafilov "Hplc determination of organic acids in Macedonian wines" 20th Congress of Chemists and Techlogogysts of Macedonia ACE-05-E
- R.Flamini "Hyphenated techniques in grape and wine chemistry" John Wiley&Sons.
- G.Versini, F. Mattivi, S.Moser, A.Pisoni, G.Volonterio "Shikimic acid quantification in experimental mono-varietal white wines produced in Italy" Lonvaud-Funel, A.; de Revel, G.; Darriet, P. (coordonnateurs) Énologie 2003: 7e symposium international d'énologie 7th International symposium of enology