

COMUNICATO STAMPA

Ovada, 31 agosto 2022

Increase Ovada DOCG: i primi risultati del progetto sperimentale

Il Consorzio di Tutela dell'Ovada Docg rende noti i dati del progetto sperimentale "Increase Ovada DOCG" avviato nel 2020, svolto insieme all'Università degli Studi di Torino e alla Fondazione Agrion, volto alla caratterizzazione delle uve Dolcetto e lo studio di tecniche produttive per la valorizzazione dei relativi vini. I dati sono parziali in quanto lo studio prevede ancora un ulteriore anno di ricerca e dimostrazione.

A partecipare al progetto sono state quindici aziende dell'areale di produzione come il disciplinare prevede, con oltre 210 ettari rappresentati, coinvolte nelle annate 2020 e 2021.

Le linee operative del progetto hanno riguardato; la rilevazione delle caratteristiche aziendali e delle pratiche di sperimentazione delle aziende coinvolte; la caratterizzazione tecnologica e polifenolica delle uve Dolcetto atte a dare Ovada DOCG; la produzione di vini sperimentali nella cantina dell'Università di Torino "Bonafous" con procedura di microvinificazione standardizzata con una parte delle uve analizzate; prove di vinificazioni aziendali con strategie di vinificazione differenti come esempio di tecniche applicabili in azienda.

Commenta il presidente del Consorzio Daniele Oddone: «Confrontandoci tra produttori e assaggiando i nostri vini abbiamo notato una certa variabilità. Nonostante le differenze vadano ad assottigliarsi, ci premeva conoscere il motivo di questa diversità all'interno dei Dolcetti. Abbiamo quindi commissionato all'Università questo studio, seguirà un terzo anno di conferma dei risultati ottenuti. Sarà per noi un punto di partenza per dare all'Ovada una identificazione molto più specifica ed esaltare le nostre differenze rispetto agli altri Dolcetti del Piemonte».

Dichiara Vincenzo Gerbi dell'Università degli Studi di Torino: «Il progetto si è dimostrato molto interessante, basato su annate diverse tra loro. Dallo studio, che contribuirà a formare ulteriormente i produttori, emerge la conferma del fatto che l'uva Dolcetto di queste zone è peculiare dal punto di vista della composizione fenolica e occorre un progetto di vinificazione che sia calzato sulle caratteristiche delle uve».

Per quanto riguarda gli aspetti tecnici, la Fondazione Agrion ha raccolto i campionamenti nelle aziende, mentre l'Università di Torino ha analizzato dal punto di vista fenolico le uve nelle annate 2020 e 2021. Il primo anno, due punti di campionamento sono stati fatti (12.5 e 13.5 di alcol potenziale) e nel 2021 unicamente per il secondo target. Questa parte della sperimentazione ha permesso di raccogliere dati sul territorio inerenti alla maturazione degli antociani e della componente tannica, tramite da un lato la valutazione della

maturità fenolica, e dall'altro attraverso la determinazione di questi parametri individualmente nella buccia e nei vinaccioli.

Le due annate si sono differenziate per l'andamento climatico, con il 2021 più siccitoso, che ha influito sia sulla data di raccolta (anticipata di una settimana) sia sulla maturazione fenolica dell'uva. Le bacche si sono presentate più piccole e più concentrate, ma con una minore maturazione – lignificazione dei semi, portando i dati riguardanti i tannini estraibili a valori molto elevati.

Generalmente, le uve Dolcetto atte a dare Ovada DOCG hanno mostrato quantitativi mediamente elevati di antociani (998 mg/Kg), di cui la maggior parte composte da forme molto stabili (malvidina, 50% del profilo, forme cumarate 19% del profilo), e di una composizione tannica non elevata (1228 mg/kg di flavanoli reattivi alla vanillina espressi in catechina, FRV), anche se questi ultimi sono molto variabili a seconda delle due annate e possono raggiungere livelli elevati, che si ripercuotono in termini di astringenza e amaro nei vini. Ciò determina che le caratteristiche delle uve possono essere una conoscenza molto utile al momento della vendemmia, in modo da poter agire con diverse strategie di macerazione. Tra queste, le prove aziendali di durata della macerazione e di svinacciatura possono influire in termini importanti nella composizione tannica: ad esempio, portare la macerazione da 7 a 21 giorni porta ad un aumento del 21% di FRV, mentre la rimozione dei vinaccioli durante la fermentazione porta al 33% in meno di essi. Queste tecniche possono essere quindi modulate in base alle caratteristiche delle uve evidenziate dalle maturità fenoliche, che si sono viste molto influenzate dell'annata.

Ulteriori studi sono in svolgimento per analizzare la variabilità delle zone dell'Ovadese: l'avvio è nell'annata 2021 con la produzione dei vini sperimentali. I primi risultati sono incoraggianti in quanto sono state rilevate differenze nella composizione fenolica dei vini prodotti nelle tre zone identificate (Capriata d'Orba-Carpeneto, Ovada-Cremolino, Bosio), ma ulteriori anni di studio sono necessari per escludere l'effetto annata.

Il Consorzio ringrazia per la realizzazione del progetto l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, la Fondazione Agrion, il Comune di Ovada e i produttori. L'abstract dei risultati del progetto è disponibile contattando il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG (www.ovada.eu).