



Il progetto Increase del Dolcetto di Ovada



di **Paolo Valente** pubblicato il 3 giugno 2022

Ecco i risultati dello studio commissionato dal Consorzio con lo scopo di identificare le potenzialità del vitigno.

Durante Vinitaly 2022 è stato presentato il **progetto Increase** promosso dal **Consorzio di Ovada**, in collaborazione con l'**Università di Torino** (Prof. Rolle, dott.ssa Paissoni e dott.ssa De Paolis) e con la **Fondazione Agrion** (dott. Simone Bussotti), e teso a determinare le potenzialità delle uve dolcetto coltivate nell'areale di Ovada e dei vini da esse prodotti.

Non senza dimenticare che Ovada è stata la **prima DOCG del Dolcetto** nel Piemonte, occorre immediatamente precisare che il dolcetto ha interessanti capacità di invecchiamento.

L'obiettivo della ricerca, giunta al secondo anno e che coinvolge una quindicina di aziende, è quello di scoprire quali sono le **caratteristiche** per cui il dolcetto di Ovada ha così interessanti **capacità di invecchiamento** e attivare una sperimentazione che possa fornire delle risposte utili ai viticoltori per incrementare la qualità media dei vini e una strategia per valorizzare le uve del Consorzio.

Le prime fasi della ricerca si sono concentrate sul conoscere meglio le uve sotto il profilo polifenolico, ovvero della quantità di polifenoli (tannini e pigmenti) in esse presenti.

Si è proceduto all'identificazione di vigneti per caratteristiche di omogeneità individuandone alcuni filari rappresentativi. In queste aree si sono campionate delle uve per verificare l'estraibilità e la maturità fenolica dei polifenoli più importanti. Questo esame ha determinato come le uve abbiano, in media, una carica polifenolica medio-bassa e soprattutto concentrata nei vinaccioli.

Si è poi proceduto alla vinificazione sperimentale delle uve provenienti da tre differenti zone con l'utilizzo del medesimo protocollo di vinificazione. Questo ha evidenziato delle differenze non particolarmente significative e i risultati ottenuti sono sostanzialmente omogenei.

La vera chiave di volta è stata però individuata nelle **maturità dei vinaccioli** che determina la qualità del vino ottenuto; in caso di annata difficoltosa, i vinaccioli non ben maturi rischiano di cedere tannini poco gradevoli.

In sintesi, lo studio ha determinato che occorre lavorare in vigna per ottenere una **maggior maturità dei vinaccioli** raccogliendo le uve quando i tannini sono maturi. In cantina occorre poi accorciare i tempi di macerazione per ridurre l'estrazione oppure procedere ad una vinificazione senza vinaccioli.

I risultati dello studio, che proseguirà anche nella prossima campagna vendemmiale, aiuterà i vignaioli nella produzione di vini di ancora maggiore qualità.

<https://www.zenomag.com/post/il-progetto-increase-del-dolcetto-di-ovada>