

Aromi dei vini Sangiovese, effetto dei portinnesti della serie M



In viticoltura, il portinnesto rappresenta un **elemento fondamentale per la coltivazione della vite**, ponendosi come interfaccia tra il vitigno e il suolo. Sebbene tradizionalmente scelto per la sua capacità di conferire resistenza a malattie, in particolare alla fillossera, e tolleranza a condizioni ambientali avverse, come alla siccità o a suoli ricchi di calcare, il portinnesto gioca anche un ruolo,

spesso sottovalutato, nell'**influenzare le caratteristiche qualitative dei vini prodotti**.

Oltre a incidere sulla maturazione tecnologica influenzando il contenuto di zuccheri e di acidi nelle uve, il portinnesto ha un **effetto anche sul metabolismo secondario della pianta, modificando sia la maturazione fenolica che quella aromatica**. Il portinnesto risulta quindi un efficace strumento agronomico per modulare le caratteristiche chimiche e sensoriali dei vini, inclusi il colore e il profilo aromatico. La scelta della combinazione d'innesto non deve quindi prendere in considerazione solo le condizioni ambientali del sito d'impianto e le tolleranze indotte dal portinnesto, ma anche l'obiettivo enologico che si vuole raggiungere.

Il vigneto in prova

L'effetto del portinnesto sulla qualità del vino prodotto con uve Sangiovese è stato valutato in una prova sperimentale condotta nell'areale di Montalcino nell'annata 2022. Sono stati **posti a confronto SO4 (portinnesto tradizionalmente più utilizzato nella zona), M1, M2 e M4** (portinnesti di recente introduzione). La prova è stata condotta nella stagione 2022, caratterizzata da temperature elevate e disponibilità idriche limitate.

M4 valida scelta in risposta al clima

In questa prova, il **profilo sensoriale del Sangiovese è risultato fortemente influenzato** dalla combinazione d'innesto. Questo dipende dall'effetto che il portinnesto induce sul metabolismo secondario del vitigno in risposta all'ambiente di coltivazione, che porta a una diversa composizione dei composti fenolici e dei composti volatili.

Nelle specifiche condizioni dell'annata della prova, caratterizzate da elevati stress termici e idrici, **il portinnesto M4 ha indotto nei vini un maggiore contenuto di esteri, fenoli volatili e norisoprenoidi**, apportando un profilo sensoriale più complesso rispetto alle altre combinazioni d'innesto, proponendosi come una valida scelta per affrontare le future condizioni climatiche. La componente tiolica invece è stata favorita da SO₄, sia a livello di aromi liberi che di precursori d'aroma.

Tratto dall'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 30/2025
Effetto dei portinnesti serie M sugli aromi dei vini Sangiovese
di D. Bianchi, L. Brancadoro

Per leggere l'articolo completo **CLICCA QUI**

Potrebbe interessarti anche l'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 29/2024

Vini Chardonnay: il portinnesto può influenzare l'aromaticità
di D. Bianchi, L. Brancadoro

Per leggere l'articolo **abbonati** a *L'Informatore Agrario*