L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO
informatoreagrario.it

Più terpeni e norisoprenoidi fermentando in barrique

Il **Vermentino** è considerato una varietà ad **aroma intermedio** tra il neutro e l'aromatico in cui prevalgono i composti terpenici, tra cui il più abbondante è il geraniolo, seguito dal linalolo, i derivati idrossilati del linalolo e l'alfa-terpineolo.

Nella maggior parte dei casi i vini della varietà Vermentino della costa Toscana sono **vinificati in riduzione** e a bassa temperatura per preservare gli aromi varietali, non sempre percettibili. La loro formazione dipende dalla gestione della chioma che sul litorale, negli ultimi anni, è stata influenzata da temperature e venti

piuttosto intensi, con scarsità di pioggia, fattori che determinano un rapido depauperamento degli aromi negli acini.

Vista questa non sempre soddisfacente complessità aromatica **spesso viene aggiunto di varietà più aromatiche quali Viognier, Fiano e altro**.

La sperimentazione

In questa prova il Dipartimento di scienze agrarie, alimentari e agro-ambientali dell' **Università di Pisa** ha voluto modificare completamente l'approccio enologico, operando con la **fermentazione in barrique** al fine di ottenere una maggior complessità aromatica e strutturale del vino.

Le uve di Vermentino provenivano dal comune di Pomarance (Pisa), a distanza in linea d'aria di 30 km dal mare e caratterizzato da ambiente collinare con un'altitudine di circa 200 m. Il mosto chiarificato è stato diviso in **due vasi vinari in parti uguali**: un'aliquota in vaso in acciaio a temperatura controllata e l'altra in barrique Seguin Moreau «Icone» da 225 L, utilizzata in passato per un periodo di circa 24 mesi su uve Chardonnay, quindi bonificata.

Al termine della fermentazione alcolica, entrambi i vini non hanno svolto la fermentazione malolattica; l'analisi dei composti volatili ha mostrato come il vino in barrique abbia un panorama di composti più complesso.

Complessità aromatica

Tra gli alcoli, il vino in barrique aveva una concentrazione maggiore in **1-propanolo e 1-esanolo**. Nella classe dei terpeni, a parte il citronellolo, tutti i composti erano in concentrazione significativamente più alta nel vino in barrique. In questa classe il **linalolo** (aroma di rosa, la fragranza tipica del Moscato e anche tipico del Vermentino) era in concentrazione maggior nella barrique quasi per il 100%.

Nella classe degli esteri, come atteso, la maggior concentrazione era nel **vino in acciaio**, visto il sistema di vinificazione maggiormente ossidativo senza controllo di temperatura quale è la barrique.
In particolare, gli esteri in più alta concentrazione, in entrambi i vini, erano l' **etilottanoato** (etilcaprilato) con aroma fragrante, vinoso ma anche fruttato, e l'isoamilacetato, aroma tipico riconducibile alla **banana matura**. Gli esteri in maggior concentrazione nel vino in barrique erano l'etilsuccinato, l'etildodecanoato (etillaurato), il metildecanoato e l'etilnonanoato i quali, pur con valori di area piccoli, contribuiscono all'**aroma fruttato**.

Tratto dall’articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 1/2021
Più terpeni e norisoprenoidi fermentando in barrique
di T. Grandoli, F. Mencarelli, S. Brizzolara
L’articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE