

Profilo aromatico delle uve e dei vini delle Cinque Terre

Gli aromi, grazie all'enorme variabilità di note espresse, rappresentano i componenti che maggiormente definiscono i parametri di qualità e di tipicità del vino. Tra questi, gli aromi che derivano direttamente dal metabolismo delle uve, detti aromi varietali, sono tra i composti che maggiormente permettono il riconoscimento del vitigno nel vino e del sito di coltivazione, caratteristiche molto apprezzate dal consumatore.

Lo studio delle caratteristiche aromatiche delle uve ha permesso di valorizzare vitigni con buone potenzialità enologiche, ma poco coltivati, contribuendo al mantenimento della biodiversità e alla valorizzazione di prodotti legati al territorio. Inoltre, alcune componenti della frazione aromatica possono essere assunte come marker tecnologici e di conservazione del vino rivestendo un ruolo importante nella rintracciabilità di filiera e nella difesa delle produzioni locali e regionali. Il controllo della qualità aromatica delle uve nel vigneto richiede le conoscenze sulla provenienza dei vari composti che li caratterizzano e su come le concentrazioni e le interazioni tra questi influenzano il potenziale aromatico. In tale ambito, il gruppo di ricerca in Viticoltura dell'Università di Pisa, studia i profili e la biosintesi degli aromi di alcuni dei principali vitigni coltivati sul territorio nazionale e di alcuni vitigni autoctoni minori.

Tra i vitigni coltivati nelle Cinque Terre, il profilo aromatico delle uve di Vermentino, vitigno importante anche in Toscana, è da qualche anno oggetto di studio del suddetto gruppo di ricerca. Le uve di Vermentino presentano un profilo degli aromi caratterizzato da una prevalenza di aromi terpenici, significativamente presenti anche in forma libera, pure se generalmente inferiore

* *Università di Pisa*

alla soglia di percezione, tanto da potersi definire un vitigno semi-aromatico, con prevalenza del geraniolo sul linalolo.

Per l'occasione del presente Convegno sulla viticoltura delle Cinque Terre, è stato analizzato il profilo degli aromi delle uve del Bosco, la sua evoluzione nel corso dell'appassimento, confrontandolo con i profili aromatici delle uve di alcuni dei principali vitigni non aromatici e aromatici, e determinato la frazione degli aromi varietali che si ritrovano nel Cinque Terre Sciacchetrà.

Anche se le analisi degli aromi confrontate si riferiscono ad uve di annate diverse (2015 per le uve di Bosco; 2014 per le uve degli altri vitigni), appare evidente l'ottima dotazione in aromi delle uve di Bosco, con una prevalenza della classe dei benzenoidi e una buona dotazione in C_{13} -norisoprenoidi e monoterpeni. Tra i benzenoidi, particolarmente elevate sono apparse le concentrazioni dell'alcol benzilico, acido benzoico, feniletanolo, vinil-gaiacolo, coniferolo e alcune vanilline. Il profilo dei monoterpeni è apparso caratterizzato da una prevalenza del geraniolo sul linalolo, ed elevate concentrazioni di terpineolo, trans e cis-8-idrossi-linalolo, acido geranico, diolo1. Mentre tra i C_{13} -norisoprenoidi è apparso prevalere il vomifoliolo, seguito da 3-ossi- α -ionolo, 3,4-diidro-3-ossi- α -ionolo e vitispirani.

L'analisi a cluster della concentrazione degli aromi mette chiaramente in evidenza la distinzione del Bosco dagli altri vitigni, effetto che però potrebbe essere dovuto alla diversa annata di analisi delle uve. Mentre, l'analisi a cluster dei rapporti tra aromi in precedenza indicati come i maggiormente caratterizzanti della varietà, mettono in evidenza la similitudine del Bosco con alcuni vitigni tipicamente toscani.

Precedenti ricerche svolte dal medesimo gruppo di ricerca sull'Aleatico hanno evidenziato che l'appassimento comporta una generale riduzione della concentrazione degli aromi delle uve ma anche cambiamenti dei loro rapporti e quindi delle note sensoriali delle uve. Effetto che è stato riscontrato anche per l'appassimento delle uve del Bosco.

Nel vino Sciacchetrà analizzato (annata 2011), la concentrazione degli aromi varietali appare particolarmente elevata.