

Frutto della passione, bosso e pompelmo: aromi speciali per il Müller Thurgau

LA SCOPERTA. Secondo una ricerca coordinata dalla Fondazione Edmund Mach sono i "tioli varietali" a rendere caratteristico e unico l'aroma di questo vino

Frutto della passione, pompelmo, bosso: il Müller Thurgau possiede aromi caratteristici che sono determinati dai "tioli varietali", composti volatili solforati che risultano responsabili del profilo aromatico e che in questo vino risultano a concentrazioni superiori, anche di molto, alle soglie sensoriali.

A scoprirlo è una ricerca curata dalla Fondazione Edmund Mach in collaborazione con sei atenei (Bologna, Napoli, Padova, Torino, Trento e Verona) che ha riguardato lo studio sui composti solforati varietali e il loro ruolo contribuito all'aroma dei vini bianchi italiani e che oggi sarà presentata in apertura della "53ª Rassegna Internazionale Müller Thurgau: Vino di montagna" in programma a Cembra.

La ricerca.

Il lavoro, pubblicato in questi giorni sulla rivista Food Research International, definisce in modo dettagliato le caratteristiche aromatiche di alcune varietà tra cui spicca il caso del Müller Thurgau. Il carattere tiolico è ben presente nelle uve di questo vitigno come pure nei vini, grazie a vinificazioni di precisione. Una evidenza che conferma come gli enologi abbiano saputo sfruttare nella vinificazione le caratteristiche del vitigno, portando in bottiglia queste note sensoriali "identitarie" e particolarmente apprezzate da parte dei consumatori. Il progetto "D-Wines" ha riguardato l'analisi e la degustazione di 246 campioni di vino appartenenti a 18 diversi vini monovarietali italiani rappresentativi delle regioni italiane e selezionati in raccordo con le associazioni dei produttori. I tioli varietali fanno parte dei composti volatili responsabili del profilo aromatico del vino e si caratterizzano per essere ben riconoscibili e di elevato impatto sensoriale anche a basse concentrazioni. Fanno parte di quelle classi di composti volatili "identitari", presenti in quantità inferiori rispetto agli aromi di fermentazione, ma determinanti nella definizione delle caratteristiche aromatiche dei vini e della loro specificità e riconoscibilità sensoriale. Essi costituiscono la componente aromatica del



Vigneti di Müller Thurgau a Maso Togn in valle di Cembra (foto Parisi)



I laboratori della Fondazione Edmund Mach di San Michele dove è stata condotta la ricerca

vino più direttamente influenzata dalla varietà di uva impiegata per la vinificazione; per questo motivo sono definiti «varietali». Includono terpeni, norisoprenoidi, pirazine e alcuni composti solforati, come i tioli varietali che vengono rilasciati nel corso della vinificazione, quando le condizioni impostate dall'enologo lo permettono, e contribuiscono ad accrescere intensità e complessità aromatica.

Nuovo metodo per l'analisi dei tioli.

Nonostante il loro ruolo preponderante nella definizione dell'aroma del vino, la quantificazione dei tioli varietali risulta un'operazione complessa, essendo influenzata da innumerevoli fattori ascrivibili alla natura del vino e dei tioli stessi. La ricerca realizzata dal consorzio D-Wines, che alla Fon-

dazione Mach ha contato sulle competenze e strumentazioni altamente qualificate dell'Unità di Metabolomica, ha permesso di raggiungere diversi obiettivi. Da un lato la messa a punto di un metodo ad altissima sensibilità, utilizzato per l'analisi dei tioli varietali (da parte dei ricercatori di Fem ed

Il progetto.

Ha riguardato l'analisi di 246 campioni appartenenti a 18 diversi vini

UniTn), in circa 300 vini ha permesso di scoprire che nella grande maggioranza dei vini Müller Thurgau tutti i tioli varietali analizzati sono a concentrazioni superiori, anche di molto, alle soglie sensoriali. Inoltre l'analisi senso-

riale descrittiva da parte di un panel di enologi ha scoperto come sia possibile evidenziare sensorialmente le particolari note olfattive del Müller Thurgau, con un caratteristico "carattere tiolico", con sensori di frutto della passione, bosso/urina di gatto e pompelmo.