

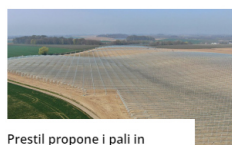
Home > Mondo Vino

Muller Thurgau: sono i tioli varietali a rendere unico l'aroma di questo vino

MONDO VINO By [Valentina Migliaccio](#) | 3 Luglio 2022



ULTIMI ARTICOLI



Prestil propone i pali in cemento pre-compresso



Nuraghe Crabioni: wine experience tra mare e collina



Prestil Pali al servizio dei

Arriva Enonautilus la piattaforma NFT per raccontare il vino
4 LUGLIO 2022

Perché scegliere un dispenser vino refrigerato per il tuo locale
4 LUGLIO 2022

L'Irlanda riaccende dibattito Europeo per le avvertenze sulla salute nelle etichette degli alcolici
3 LUGLIO 2022

Avanti le bollicine, si arresta l'export dei vini fermi
3 LUGLIO 2022

USA: cresce la passione per i RTD
3 LUGLIO 2022

Una ricerca coordinata dalla Fondazione Edmund Mach pubblicata sulla rivista Food Research International protagonista della 35^a Rassegna Internazionale Muller Thurgau di Cembra

Frutto della passione, pompelmo, bosso: il **Muller Thurgau** possiede questi 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 giovedì 30 giugno è stata presentata nel corso della **35^a Rassegna Internazionale Müller Thurgau: Vino di montagna in programma a Cembra**.

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 Muller 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.



Prestil propone i pali in cemento pre-compresso



Nuraghe Crabioni: wine experience tra mare e collina



Prestil Pali al servizio dei viticoltori

LOAD MORE ▾



3 LUGLIO 2022

L'Irlanda riaccende dibattito Europeo per le avvertenze sulla salute nelle etichette degli alcolici

3 LUGLIO 2022

Avanti le bollicine, si arresta l'export dei vini fermi

3 LUGLIO 2022

USA: cresce la passione per i RTD

3 LUGLIO 2022

Il progetto D-Wines: analizzati 246 vini di 18 diversi vini monovarietali italiani

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, composti determinanti nella definizione delle caratteristiche aromatiche dei vini, 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 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.

Questi composti sono presenti in forma di precursori non odorosi nelle uve e vengono rilasciati nel corso della vinificazione, quando le condizioni di fermentazione impostate dall'enologo lo permettono, e contribuiscono ad accrescere l'intensità e complessità aromatica del vino.



Utilità della ricerca: sviluppato un 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 FEM ha contato sulle competenze e strumentazioni altamente qualificate dell'Unità di Metabolomica, ha permesso di raggiungere tre obiettivi

1) **La messa a punto di un metodo ad altissima sensibilità**, utilizzato per l'analisi dei tioli varietali, da parte dei ricercatori di FEM ed UniTN, in circa 300 vini. Tra cui 246 vini bianchi (tra cui 13 Muller Thurgau del **Trentino**) del 2019 e altri 50 Muller Thurgau del 2019 e 2020. Ha scoperto che nella grande maggioranza dei vini Muller Thurgau tutti i tioli varietali analizzati sono a concentrazioni superiori, anche di molto, alle soglie sensoriali. Che infatti vengono superate fino a 12 volte per 4- metil-4-sulfanil-pentanone (4-MSP), fino a 66 volte per 3-sulfanil-esanolo (3-SH).

vini. Tra cui 246 vini bianchi (tra cui 13 Muller Thurgau del **Trentino**) del 2019 e altri 50 Muller Thurgau del 2019 e 2020. Ha scoperto che nella grande maggioranza dei vini Muller Thurgau tutti i tioli varietali analizzati sono a concentrazioni superiori, anche di molto, alle soglie sensoriali. Che infatti vengono superate fino a 12 volte per 4- metil-4-sulfanil-pentanone (4-MSP), fino a 66 volte per 3-sulfanil-esanolo (3-SH).

2) L'analisi sensoriale descrittiva dei 249 campioni di 18 varietà, da parte di un panel di enologi, presso l'Università di Napoli, ha scoperto come sia possibile **evidenziare** sensorialmente le particolari note olfattive del Muller Thurgau, con un **caratteristico "carattere tiolico", con sensori di frutto della passione, bosso/urina di gatto e pompelmo.**

3) L'analisi di ordinamento sensoriale, da parte di un **secondo panel di enologi** presso l'Università di Bologna, ha mostrato anche in questo caso che questi **descrittori tiolici erano ben rappresentati** nell'insieme dei vini Muller Thurgau analizzati.

Prestil propone i pali in cemento pre-compresso



Nuraghe Crabioni: wine experience tra mare e collina



Prestil Pali al servizio dei viticoltori

LOAD MORE ▾



Per tutte le esigenze è un dispenser vino refrigerato per il tuo locale

4 LUGLIO 2022

L'Irlanda riaccende dibattito Europeo per le avvertenze sulla salute nelle etichette degli alcolici

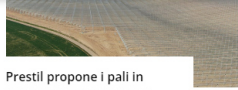
3 LUGLIO 2022

Avanti le bollicine, si arresta l'export dei vini fermi

3 LUGLIO 2022

USA: cresce la passione per i RTD

3 LUGLIO 2022



Prestil propone i pali in cemento pre-compresso



Nuraghe Crabioni: wine experience tra mare e collina



Prestil Pali al servizio dei viticoltori

LOAD MORE ▾



Per tutte le esigenze è un dispenser vino refrigerato per il tuo locale

4 LUGLIO 2022

L'Irlanda riaccende dibattito Europeo per le avvertenze sulla salute nelle etichette degli alcolici

3 LUGLIO 2022

Avanti le bollicine, si arresta l'export dei vini fermi

3 LUGLIO 2022

USA: cresce la passione per i RTD

3 LUGLIO 2022



Prestil propone i pali in cemento pre-compresso



Nuraghe Crabioni: wine experience tra mare e collina

