

TENUTA
RAPITALÀ
COLTIVIAMO LA PASSIONE.



WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Giovedì 30 Giugno 2022 - Aggiornato alle 12:56

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV

NONINO
Migliore Distilleria
del Mondo
by Wine Enthusiast 2019

ACQUISTA
ONLINE

CONSORZIO DEL VINO
BISELLIO DI MONTAGNA?*

vitality
VERONA 3-5
APRILE 2023

PIEDRA DOC

SIDDÙRA

ITALIA
VINO E SCIENZA

HOME » ITALIA

Alla scoperta dei "tioli varietali" del Müller Thurgau (e non solo), con "D-Wines"

I risultati della ricerca curata dalla Fondazione Edmund Mach con le Università di Bologna, Napoli, Padova, Torino, Trento e Verona

TRENTO, 29 GIUGNO 2022, ORE 19:05

f t i in p T

COLTIVIAMO LA PASSIONE.



Frutto della passione, pompelmo, bosso: il Müller 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 sarà presentata alla "Rassegna Internazionale Müller Thurgau: [Vino di montagna](#)" n. 35, in programma a Cembra, da oggi al 3 luglio.

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 ricordo con le associazioni dei produttori. I tioli varietali, spiega lo studio, 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,**

HA IL TRENTINO DENTRO



TENUTA
REGALEALI

ALTEMASI
ELEGANZA AUTENTICA.

for a better wine world
banif.it

UMBERTO CESARI

FERRARI

La ricchezza è nella varietà
BERTANI

ARGIOLAS
Franciacorta

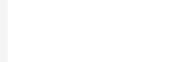
ASTI Spumante
Moscato d'ASTI
#SIRiparteDaQui

Love and wine tasting
MANNATERANA

QUINTODECIMO

DI MAJO NORANTE
IL MARRONETO

COLTIVIAMO LA PASSIONE.





quando le condizioni di fermentazione impostate dall'enologo lo permettono, e contribuiscono ad accrescere l'intensità e complessità aromatica del vino. 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 Fondazione di San Michele all'Adige ha contato sulle competenze e strumentazioni altamente qualificate dell'Unità di Metabolomica, ha permesso di raggiungere tre obiettivi: la messa a punto di un metodo ad altissima sensibilità, utilizzato per l'analisi dei tioli varietali, da parte dei ricercatori di Fondazione Mach ed Università di Trento, in 300 vini. Tra cui 246 vini bianchi (tra cui 13 Müller Thurgau del Trentino) del 2019 e altri 50 Müller Thurgau del 2019 e 2020. Ha scoperto che nella grande maggioranza dei vini Müller 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). Inoltre, l'analisi sensoriale descrittiva dei 249 campioni di 18 varietà, da parte di un panel di enologi, all'Università di Napoli, ha scoperto come sia possibile evidenziare sensorialmente le particolari note olfattive del Müller Thurgau, con un caratteristico "carattere tiolico", con sentori di frutto della passione, bosso/urina di gatto e pompelmo. Infine, 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 Müller Thurgau analizzati.

Copyright © 2000/2022

TAG: FONDAZIONE MACH, MÜLLER THURGAU, PROFUMI, VINO

