

## il Giornale

### UN VINO SPECIALE

# Il Müller-Thurgau ritrovato Il suo segreto sono i «tioli»

**Federica Rossi**

■ Nella sua versione «mossa» accompagnava nelle flûtes la maggior parte delle cene e degli aperitivi negli anni Ottanta. Si trattava di uno dei vitigni più diffusi quando si voleva pasteggiare bevendo qualcosa di fresco, pensato come abbinamento immediato e quasi scontato a primi o secondi a base di pesce. Il Müller-Thurgau era considerato un vino facile nel senso buono del termine; di buona sapidità, consistenza e persistenza al palato e dalle sfumature olfattive floreali, fruttate ma anche erbacee e speziato, un camaleonte capace di prendere il colore delle più svariate occasioni in cui era solito essere bevuto.

Ora viene invece apprezzato soprattutto per le sue «caratteristiche tioliche». Le note che su tutto lo rendono particolarmente apprezzabile sono infatti «quelle verdi e vegetali che non sono banali e sono anche difficili da ottenere - sostiene Mattia Clementi, enologo e membro del Comitato Mostra Valle di Cembra -. Il vino tiolico è tra le tipologie più richieste sul mercato». Ginestra, pompelmo, bosso, frutto della passione e urina di gatto, sono alcuni degli aromi caratteristici del Müller-Thurgau e sono determinati dai cosiddetti «tioli varietali», composti volatili solforati che, secondo una ricerca presentata alla 35esima Rassegna Internazionale

### UNA RICERCA LO RIVELA

Le caratteristiche vegetali richieste dal mercato sono molto presenti nel vitigno

Müller-Thurgau, in questo vino risulterebbero in concentrazioni anche molto superiori alle soglie sensoriali. Questa scoperta è frutto di uno studio della Fondazione Edmund Mach in collaborazione con sei atenei (Bologna, Napoli, Padova, Torino, **Trento** e Verona) che ha riguardato i composti solforati varietali e il loro contributo all'aroma dei vini bianchi italiani.

Quando le condizioni di fermentazione lo permettono, questi composti (presenti in forma di precursori non odorosi nelle uve) vengono rilasciati nel corso della vinificazione e contribuiscono ad accrescere sia l'intensità che la complessità aromatica del vino. Di questo vino, vestito per la maggior parte dei casi di giallo paglierino con riflessi verdolini, sembrano essere proprio queste «caratteristiche tioliche» (ed eroiche come una parte dei vigneti da cui proviene) il pregio che su tutti spicca dell'allure italiana all'estero. Il Müller-Thurgau infatti, in Italia prodotto per il 90 per cento in **Trentino-Alto Adige** e nella Valle di Cembra in particolare, è molto apprezzato nei Paesi nord europei e oltreoceano, negli Stati Uniti e in Giappone.