

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2014 del 29/06/2022

Una ricerca coordinata da FEM pubblicata sulla rivista Food Research International protagonista della 35^a Rassegna Internazionale Müller Thurgau di Cembra

Müller Thurgau, sono i "tioli varietali" che rendono unico l'aroma di questo vino

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 contributo all'aroma dei vini bianchi italiani e che giovedì 30 giugno sarà presentata in apertura della "35^a Rassegna Internazionale Müller Thurgau: Vino di montagna" in programma a Cembra

Importanza della 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": 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

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 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 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).

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 Müller Thurgau, con un caratteristico "carattere tiolico", con sentori 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 Müller Thurgau analizzati.

Link al testo completo della ricerca

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996922004616>

The contribution of varietal thiols in the diverse aroma of Italian monovarietal white wines

Silvia Carlin, Maurizio Piergiovanni, Elisabetta Pittari, Maria Tiziana Lisanti, Luigi Moio, Paola Piombino, Matteo Marangon, Andrea Curioni, Luca Rolle, Susana Rio Segade, Andrea Versari, Arianna Ricci, Giuseppina Paola Parpinello, Giovanni Luzzini, Maurizio Ugliano, Daniele Perenzoni, Urska Vrhovsek, Fulvio Mattivi

Food Research International 157 (2022) 111404

(sc)