

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. 2426 del 20/09/2024

Studio coordinato dalla Fondazione Edmund Mach pubblicato su Food Research International

Traminer aromatico, temperatura e pH ottimali preservano gli aromi del vino

Un'equipe di scienziati coordinati dalla Fondazione Edmund Mach ha recentemente pubblicato sulla prestigiosa rivista Food Research International un articolo che segna una svolta cruciale per la ricerca enologica.

Lo studio descritto pone solide basi scientifiche all'influenza determinante esercitata da pH e temperatura di conservazione nella definizione degli aromi del vino. Il lavoro si è focalizzato sul Traminer aromatico, una tipologia di vino di grande rilevanza per il Trentino-Alto Adige: prodotto emblematico del territorio altoatesino, il Gewürztraminer trova anche in Trentino una significativa produzione.

Lo studio, che vede la collaborazione dell'Università di Trento e dell'Università West Attica di Atene, ha esplorato nei laboratori dei metaboloma della Fondazione Mach le dinamiche dei composti volatili nel vino analizzando come i terpenoidi, fondamentali per la definizione del profilo aromatico del Gewürztraminer, cambiano nel tempo in base a diverse condizioni di temperatura e pH. La scienza, dunque, ha finalmente dimostrato che il segreto della longevità di questo vino sta nella temperatura di conservazione e, soprattutto, nella minore acidità di questo vitigno che ne preserva l'aroma distintivo.

Attraverso un approccio teorico rigoroso è stato possibile descrivere in dettaglio tutti i processi di interconversione, che avvengono in contemporanea e che influenzano i composti aromatici.

Da un punto di vista teorico, il modello costruito rappresenta il lavoro più elegante ad oggi condotto nello studio dei terpeni.

Nella pratica, i risultati dello studio condotto su un campione di vini messi a disposizione dalla FEM evidenziano come condizioni di pH più alto e temperature più basse siano essenziali per preservare i terpenoidi che caratterizzano il profilo aromatico tipico del Gewürztraminer. Ne conseguono una migliore comprensione scientifica generale degli aromi del vino, ma soprattutto indicazioni pratiche al fine della conservazione ottimale di uno dei vini simbolo della nostra regione.

Nel mercato attuale esistono già delle tipologie di Traminer che presentano un pH superiore al valore standard di 3-3.5: secondo la sperimentazione condotta, con valori più alti di pH intorno a 3.8 sarebbe possibile allungare la vita del vino di 8-10 anni.

Gli autori dell'articolo sono Panagiotis Arapitsas, Silvia Carlin, Fulvio Mattivi, Attilio Rapaccioli, Urska Vrhovsek e Graziano Guella.

Per maggiori informazioni, è possibile consultare l'articolo completo su Food Research International.

<https://hdl.handle.net/10449/86600>

(sc)