

Terroir: ne sappiamo abbastanza?

scritto da Isabella Lanaro | 31 Marzo 2023



Nel mondo del vino imbattersi nel termine terroir è piuttosto comune. È infatti un termine comodo utilizzato dalle cantine per spiegare la relazione tra il territorio fisico ed il proprio vino. Nonostante ciò, i produttori si trovano spesso ad osservare differenze nelle viti e nell'uva cresciuti in terreni in prossimità.

Perché?

Secondo **Jeffrey Munroe**, professore di scienze della terra e del clima al **Middlebury College** di Middlebury, è estremamente difficile dimostrare la connessione tra vino e territorio. Le analisi del suolo che vengono condotte oggi utilizzano

campioni del suolo in superficie, quando in realtà le viti hanno generalmente radici profonde. **Si danno quindi per buone analisi che probabilmente non tengono in considerazione molte informazioni essenziali.**

Nel panorama vitivinicolo è apparsa una nuova tecnologia – approfondita da SevenFifty Daily – in grado di creare un linguaggio comune che unisce scienza e mondo del vino in modo standardizzato.

Il Vineyard Geological Identity

Il geologo italiano Carlo Ferretti, fondatore di Geo Identity Research, ha sviluppato Vineyard Geological Identity (VGI): un nuovo approccio in grado di identificare ciò che nel terreno sta effettivamente influenzando la crescita dell'uva. È un quadro analitico che utilizza una varietà di dati ambientali, come sedimenti, minerali, geologia e geochimica, chimica del suolo e altri elementi fisici, oltre all'impatto dell'essere umano.

Il suo scopo è quello di **trovare un metodo che possa far parlare la stessa lingua geologi e produttori di vino**, creare quindi uno strumento comparativo utilizzabile a livello globale.

La complessità del terroir

Il primo studio è stato condotto nelle terre del **Gewürztraminer, dove Ferretti ha prelevato campioni da otto vigneti e li ha sottoposti alle analisi.** Ne è emerso che dai terreni silicati finemente strutturati nascono vini speziati che invecchiano bene, e che dai terreni con sedimenti dolomitici grossolani nascono vini più leggeri e floreali. Si è scoperto inoltre che da terreni fini ricchi di silice nascono vini simili, indipendentemente dalle basi rocciose.

In realtà, ad influire sulle piante ci sono anche molti altri fattori, come **microclima, umidità e pratiche di coltivazione**. Il terroir è connesso con lo stress abiotico e biotico della pianta che condizionano il gusto del frutto e del vino.

Studio del terroir per prevedere la qualità del vino

I vantaggi dell'analisi del suolo con metodo VGI sono molteplici, **la tecnologia è infatti utile per scegliere le varietà più appropriate da coltivare in fase di sostituzione di un vigneto**, oppure per comprendere meglio in che zone piantare vigneti nuovi.

Secondo Ferretti, il prossimo passo di VGI sarà quello di collegare i risultati delle analisi con la qualità del vino. I test iniziali hanno rivelato che piccole differenze possono modificare l'aroma del prodotto, anche in aree fisiche circoscritte. Qualificando il suolo con metodi VGI è quindi possibile prevedere la qualità dei vini di alto livello.

Ma perché questa metodologia sia davvero utile, è necessario poter valutare il sapore rigorosamente. Una volta effettuati i test, **sarà necessaria la valutazione del sapore del vino da parte di professionisti in grado di identificare le caratteristiche e di ricondurle alle differenze rilevate da VGI**.