

L'impronta aromatica dei cru della Valpolicella

scritto da Redazione Wine Meridian | 22 Marzo 2023



Il cru rappresenta un concetto fondamentale per la valorizzazione dei vini di alto profilo. L'esaltazione delle caratteristiche del singolo vigneto è un trend sempre più seguito anche in Italia, dove siamo storicamente meno legati a questa denominazione rispetto ad altri Paesi come la Francia, in cui questa pratica ha contribuito a creare diverse forti identità vitivinicole.

In quest'ottica, molte aziende dei territori vitivinicoli italiani più vocati stanno selezionando dei cru tra i loro

vigneti. È il caso di Tedeschi, storica azienda della Valpolicella.

Per non limitarsi semplicemente ad individuare degli appezzamenti particolarmente adatti alla produzione dell'Amarone, da Tedeschi hanno voluto **cercare la prova scientifica della riconoscibilità dei prodotti derivanti dai cru.**

Grazie al rapporto di lunga data con il **Prof. Maurizio Ugliano, del Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona**, è stato condotto uno studio sulla firma aromatica dei vini dei cru di Tedeschi e sulle loro evoluzioni durante l'invecchiamento.

I risultati sono fondamentali per l'azienda che ha finanziato il progetto, per ottimizzare e differenziare il processo di vinificazione delle singole parcelli. Sono anche **indicazioni molto utili per tutte le altre realtà della Valpolicella, che condividono con Tedeschi le varietà** – lo studio per ora è stato condotto su Corvina e Corvinone – e presentano dei processi di vinificazione simili.

In particolare, **la ricerca si è articolata in due fasi: l'identificazione della firma aromatica (con e senza l'intervento dell'appassimento) e la comprensione delle differenze con l'invecchiamento.**

Nella fase iniziale, sono state condotte le analisi della frazione aromatica per identificare i principali profumi e, tramite complessi calcoli statistici, si è verificato che, **indipendentemente dall'annata, ogni cru presenta la stessa impronta aromatica.** Ad esempio, i vigneti Monte Olmi e La Fabriseria differiscono per diverse molecole che conferiscono sentori fruttati, mentre la zona di Maternigo è caratterizzata da sentori speziati.

Inoltre, si è notato che la Corvina apporta note più floreali e balsamiche, mentre il Corvinone porta con sé sensazioni

mentolate.

Per lo studio dell'impronta aromatica in seguito all'appassimento ci si è avvalsi dell'aiuto dell'Università di Bordeaux. All'avanguardia nella ricerca sui piperitoni, i ricercatori francesi hanno dato una mano a capire che l'appassimento permette di formare i precursori di questi aromi, che poi si liberano nel corso del tempo dando sensazioni mentolate molto evidenti.

Infine, si è indagata la presenza del DMS (dimetil sulfuro), una molecola appartenente alla grande famiglia dei composti solforati del vino. Pressoché assente nei vini giovani, ne troviamo quantità alte negli Amaroni invecchiati. A seconda della concentrazione alta o bassa, può dare rispettivamente sentori di sottobosco e tartufo, o supportare l'espressione dei piccoli frutti neri.

I precursori del DMS nel vino sono le sostanze azotate, che provengono direttamente dal suolo. Non essendo correlati con la fertilizzazione del terreno, **la quantità di DMS è un altro fattore che permette di riconoscere il prodotto di un cru rispetto ad un altro.**

Questa ricerca non è fine a sé stessa. Infatti, **abbiamo degustato con una verticale varie annate di tutti e tre i cru, dal 1990 a quelle attualmente in commercio (2015 e 2016).** I risultati sono ben percepibili nel bicchiere, tenendo comunque in considerazione la presenza nel taglio delle altre varietà ammesse dai disciplinari Valpolicella DOC e Amarone della Valpolicella DOCG, come Rondinella e Oseleta. Provare per credere!