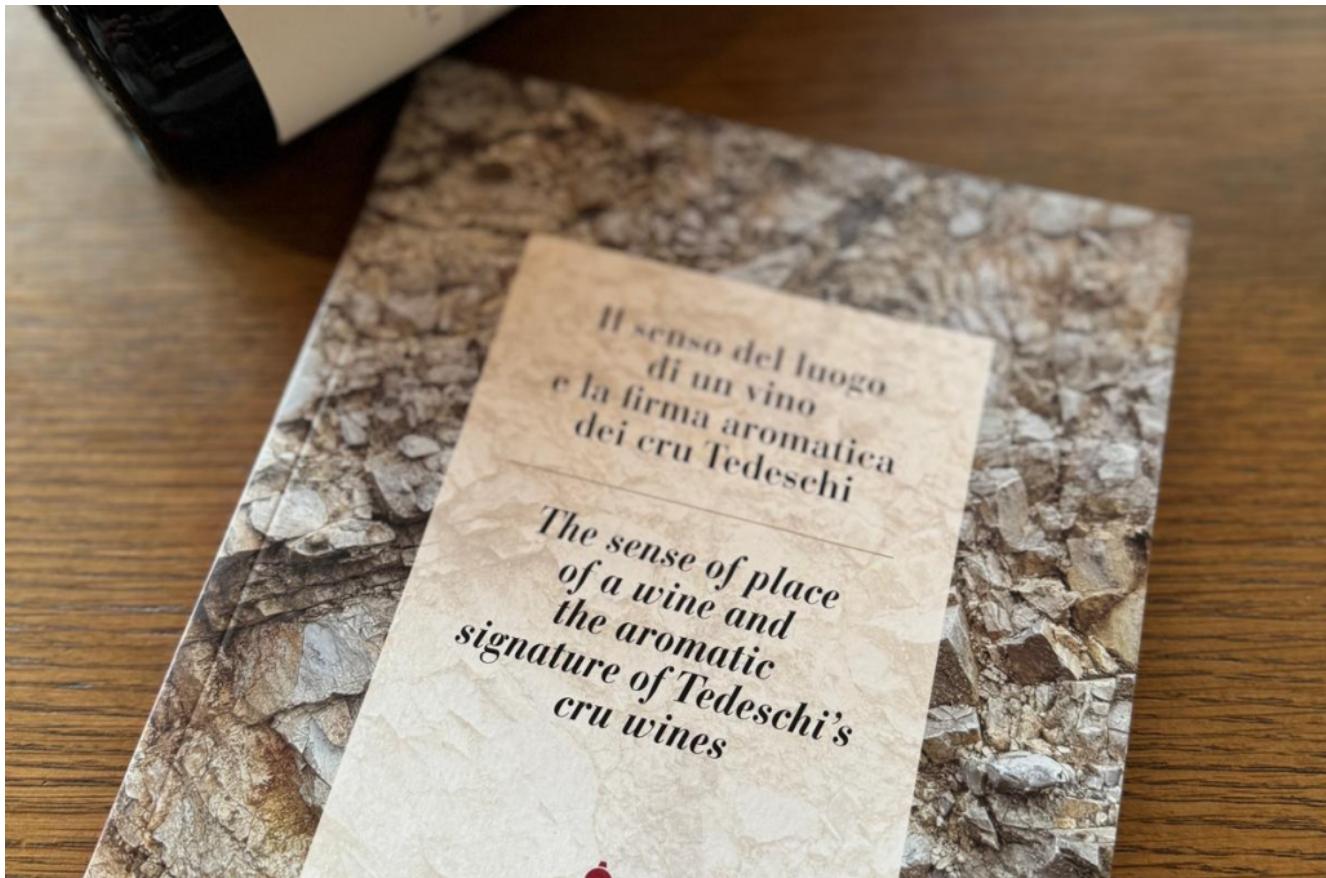


Il senso del luogo nei cru Tedeschi: un viaggio tra aromi e territorio

scritto da Redazione Wine Meridian | 20 Settembre 2024



Il professor Maurizio Uglian, con un lavoro scientifico di sette anni, ha dimostrato che il “senso del luogo” nei vini Tedeschi è un valore misurabile. La sua ricerca svela come i profumi dei vini riflettano l’interazione tra il terreno, il vitigno e la vinificazione, creando una firma aromatica unica per ogni cru. Il processo di invecchiamento amplifica queste caratteristiche, trasformando ogni sorso in un viaggio evocativo nel cuore del territorio.

Il libro **“Il senso del luogo di un vino e la firma aromatica dei cru Tedeschi”** svela come il **“senso del luogo”** di un vino sia un valore concreto e misurabile e non solo una suggestione poetica. Frutto di **sette anni di ricerca**, iniziata nel 2017,

questo studio ha trasformato un'intuizione in una realtà scientifica: **il legame tra l'aromaticità di un vino e il terreno** in cui la vigna è cresciuta.

Il lavoro, condotto dal professor **Maurizio Ugliano** – docente di Tecnologie e processi enologici e Wine identity and typicality presso il Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona – e raccolto nel libro, ha identificato **quattro grandi dimensioni olfattive** per i vini della Valpolicella: **fruttato, balsamico, speziato/pepato e speziato dolce**. Per esempio, i vini del **cru Monte Olmi** si distinguono per i loro **profumi agrumati e fruttati**, mentre quelli della **tenuta Maternigo** esprimono note di **frutta matura e spezie dolci**. Questi aromi, che variano a seconda del cru di provenienza, sono il risultato di una **complessa interazione tra suolo, vitigno e tecniche di vinificazione**. Insomma, nessuno potrà contraddirvi se degustando un vino di un territorio vi sembrerà di ritrovare degli aromi già conosciuti.

Il “**senso del luogo e la firma aromatico**” di un vino, quindi, non sono solo una metafora. Proprio come l'assaggio della **madeleine di Proust**, anche il vino evoca ricordi, un sorso può far riaffiorare memorie legate al territorio d'origine. “L'assaggio della madeleine nella **Ricerca del tempo perduto** è un esempio perfetto”, afferma il professor Ugliano. “Un assaggio di vino può richiamare la provenienza, la varietà e il territorio in cui è nato, proprio come il dolcetto francese rievoca i ricordi d'infanzia del protagonista”.

La ricerca del professor Ugliano ha permesso di definire in modo scientifico tutto questo, ovvero la “**firma aromatico**” dei vini Tedeschi. Non si tratta solo di uve, ma di come queste uve interagiscano con il loro **ambiente** e con il tempo, creando un'identità unica e irripetibile per ogni bottiglia. Il **processo di invecchiamento**, per esempio, gioca un ruolo fondamentale nel rafforzare queste caratteristiche aromatiche.

Gli **aromi dei vini raccontano storie** che trasportano chi li assapora direttamente nel cuore del territorio da cui prendono vita. La famiglia Tedeschi – con **passione e dedizione** – continua a esplorare nuove frontiere del vino, dimostrando che la **tradizione** può essere **innovativa** e che la scienza può essere **poetica**.

Un brindisi a questo **viaggio “sensoriale ed evocativo”**, da assaporare sorso dopo sorso.