Le prove inconfutabili dell’esistenza del terroir

scritto da Giovanna Romeo | 15 Febbraio 2021



Terroir, una sola parola e nessuna precisa traduzione. Di origine francese, è un termine quasi denso di percezione tattile, riferito a quell’interazione di fattori che includono il vino, il suo ambiente, la latitudine e la longitudine, l’attività dell’uomo in vigna e in cantina. Non è solo territorialità, dunque, e circoscriverlo esclusivamente al luogo, individuato sempre come unico e autentico, non sarebbe esaustivo. Il terroir è molto di più. È la congiunzione di tre momenti distinti e tutti necessari come il clima, ovvero le condizioni climatiche di una certa zona; la terra concepita come suolo e sottosuolo, l’uomo e il suo lavoro – la potatura, gli interventi, la vinificazione – che mettono al centro il vino, un composto d’interazioni chimiche (molecole aromatiche e composizione fenolica) e ambientali.

Ma esiste davvero il terroir? Ebbene sì. Lo certificherebbe un lavoro pubblicato su Scientific Reports “Terroir and vintage discrimination of Malbec wines based on phenolic composition across multiple sites in Mendoza, Argentina”, condotto dal Catena Institute of Wine di Mendoza che avrebbe evidenziato la prevedibilità della composizione fenolica, a prescindere dalle diverse annate, osservando la composizione chimica dei vini provenienti da diversi appezzamenti, grandi e piccoli, e con specifiche caratteristiche.

Da oltre vent’anni gli studi del terroir hanno preso in considerazione almeno cinque diversi ambiti: i componenti del suolo che influenzano la crescita della vite attraverso la correlazione tra clima, suolo e acqua; i componenti del suolo che influenzano la composizione del frutto e la qualità del vino; l’impronta digitale della regione vinicola sui vini, la cosiddetta “firma chimica”; la zonazione; la viticoltura di precisione.

Ricerche recenti hanno dimostrato, inoltre, come i composti presenti nel vino siano chiaramente influenzati dal suolo. Già in passato gli studi svolti in Cina, Australia e Stati Uniti hanno tentato di definire la sfuggevole influenza del terroir, concentrandosi prevalentemente sull’analisi chimica delle uve o del mosto piuttosto che sul vino prodotto. Lo studio più simile a quello attuale è stato condotto in Borgogna e ha confrontato i vini delle annate 2010, 2011, 2012 provenienti da 4 diversi “climats” in Côte de Beaune e Côte de Nuits.

Le sperimentazioni del Catena Institute of Wine, contenute in un report di tredici pagine, hanno confrontato quattro differenti terroir di Mendoza (Argentina), prendendo in esame 23 singole parcelle più piccole di un ettaro, distribuite su tre regioni diverse – First Zone, East Zone e Uco Valley-, sei dipartimenti corrispondenti a 12 indicazioni geografiche e tre annate, dalla 2016 alla 2018.

Come riferisce Laura Catena, la nota produttrice argentina e

fondatrice del Catena Institute, le ricerche hanno preso in esame i profili fenolici del vitigno Malbec, varietà a bacca rossa di origine francese, protagonista della viticoltura argentina che ne detiene il più alto numero di ettari vitati, approssimativamente il 77% della produzione mondiale, seguita dalla Francia, dal Cile e dagli Stati Uniti. Laura Catena afferma che la particolarità di Mendoza è quella di essere una delle poche aree geografiche al mondo con territori vinicoli estremamente differenti a brevissime distanze.

I vini comparati sono stati 201, tutti prodotti da microvinificazioni identiche, analizzati chimicamente attraverso la cromatografia liquida ad alta definizione (analisi HPLC) al fine di quantificare le antocianine totali e i componenti a basso peso molecolare. Grazie ai risultati ottenuti con questa tipologia di analisi, i ricercatori hanno scoperto di poter usare i dati cromatografici per raggruppare i vini secondo le rispettive regioni e parcelle, definendo con un elevato grado di accuratezza addirittura l'anno della vendemmia. Undici delle 23 parcelle sono state riconosciute al 100%, mentre le rimanenti 12 sono state individuate per un 83% di corrispondenza.

Lo studio, che si poneva l'obiettivo di distinguere le caratteristiche comuni del vino a seconda del territorio di provenienza attraverso differenti vendemmie, ha presentato un'analisi approfondita dei composti fenolici nei vini in oggetto. Una importante correlazione tra la composizione polifenolica – antociani, flavonoli, acidi fenolici largamente presenti nella polpa e che giocano un ruolo sostanziale nella percezione qualitativa dei vini rossi, contribuendo a definirne il colore, la sensazione di bocca, il potenziale d'invecchiamento -, e le condizioni climatiche, è stata osservata nelle 12 indicazioni geografiche prese in esame, evidenziando una più alta concentrazione di alcuni specifici composti nei luoghi con le temperature più basse, ovvero in quelle indicazioni geografiche poste a quote altimetriche più

elevate. I risultati suggeriscono chiaramente che, indipendentemente dall'annata, alcune parcelle possono essere correttamente individuate utilizzando semplicemente il loro profilo fenolico.

Il risultato straordinario è che per la prima volta una ricerca ha dimostrato come il terroir possa essere descritto a prescindere dall'annata, semplicemente attraverso un'analisi chimica e, che combinando l'analisi sensoriale e dei composti volatili con le analisi chemiometriche, si possono ottenere risultati ancora più interessanti. Alla luce delle suddette evidenze, sono state formulate ipotesi relative all'individuazione di parcelle, Cru, che hanno mostrato una certa ripetibilità del profilo fenolico spalmato su molteplici vendemmie, definendo caratteristiche uniche e identitarie per peculiarità e gusto, spesso associate a un altissimo livello di qualità dei vini ottenuti.

Il terroir esiste. Le prove inconfutabili che stabiliscono che i vini (non le uve), provenienti da diversi territori, possano essere identificati da un denominatore comune, un marcatore che li individui in maniera chimicamente univoca, sempre riconoscibili al di là delle vendemmie, sono un dato di fatto.