Progetto VOLTA: in collaborazione con Vinventions, la scienza misura la longevità dei vini bianchi di Borgogna

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Ottobre 2025



Il Bourgogne Wine Board ha lanciato nel 2020 il progetto VOLTA per studiare scientificamente la longevità dei vini bianchi di Borgogna. In collaborazione con Vinventions e 40 cantine, la ricerca analizza come le pratiche di vinificazione influenzino la resistenza all'ossidazione. Lo strumento Polyscan permette di misurare e anticipare il potenziale di invecchiamento dei vini.

La longevità dei vini bianchi di Borgogna rappresenta uno dei

pilastri della loro fama mondiale. Ma in un contesto di cambiamento climatico e di aspettative crescenti da parte dei mercati, comprendere e gestire questo potenziale è diventato un obiettivo strategico per l'intera filiera.

Nel **2020**, il **Bourgogne Wine Board** ha lanciato il progetto **VOLTA** in collaborazione con Vinventions e un gruppo unico di **40 cantine borgognone**. L'obiettivo: decifrare i meccanismi che determinano il potenziale di longevità dei vini di Borgogna e mettere a disposizione dei produttori uno strumento affidabile per anticiparlo.

"Questo progetto collettivo rappresenta una prima assoluta in Borgogna: 40 cantine partner, 5 annate seguite finora, migliaia di misurazioni confrontate con le degustazioni. VOLTA dimostra la nostra volontà di porre i viticoltori al centro dei progetti di ricerca e sviluppo, per creare un dialogo fertile tra scienza e pratica e accelerare il trasferimento delle conoscenze", spiega **Domitille Brosseau**, Responsabile del progetto enologico presso il comitato Bourgogne Wine Board.

Polyscan: uno strumento al servizio dei produttori per ottimizzare le pratiche di vinificazione

Grazie allo strumento **Polyscan** di Vinventions, il progetto ha potuto valutare l'impatto delle diverse pratiche in cantina in ogni fase chiave della vinificazione. Centinaia di lotti sono stati monitorati dall'ingresso dell'uva fino all'imbottigliamento. I risultati mostrano come le scelte enologiche influenzino direttamente la resistenza dei vini all'ossidazione e, di conseguenza, la loro longevità.

"Il trattamento della vendemmia gioca un ruolo determinante, soprattutto quando si lavora con uve ricche di polifenoli: tutte le pratiche che ne favoriscono l'estrazione – come la solfitazione sull'uva o la triturazione – aumentano il rischio

di sensibilità all’ossidazione dei vini”, spiega Christine Pascal, Responsabile Enologia e WQS presso Vinventions. “Al contrario, limitare queste estrazioni rafforza la resistenza dei vini all’ossidazione.”

Anche la fase di affinamento si è rivelata decisiva. ‘Le nostre misurazioni mostrano che l’affinamento sui lieviti e l’utilizzo di botti nuove o di primo passaggio, con tostature leggere, contribuiscono a costruire la resistenza all’ossidazione.”, spiega Domitille Brosseau. “Ciò che la tradizione borgognona suggeriva da tempo, oggi il progetto VOLTA lo dimostra in modo scientifico.”

Il monitoraggio dei vini in bottiglia ha poi fornito ulteriori elementi di comprensione. Grazie ai **test di tendenza evolutiva (TE)** realizzati con Polyscan al momento dell’imbottigliamento, i vini sono stati classificati in base alla loro sensibilità all’ossidazione. Questo ordine è stato successivamente confermato durante le degustazioni comparative.

‘I vini identificati come ‘sensibili’ evolvono più rapidamente all’assaggio, sviluppando precocemente note mielate o di frutta secca. Al contrario, i vini considerati ‘resistenti’ mantengono freschezza e note fruttate più a lungo,” spiega Emmanuel Brenon, Responsabile Sviluppo WQS presso Vinventions.

Questi risultati mostrano che la longevità dei vini non è solo un’eredità del passato, ma un potenziale che si costruisce. Grazie a VOLTA, oggi alcune pratiche possono essere misurate oggettivamente e il loro impatto compreso in modo più preciso.

“Questo approccio non sostituisce il savoir-faire dei vignaioli, ma lo arricchisce, fornendo punti di riferimento misurabili e strumenti di gestione,” conclude Frédéric Barnier, Presidente della Commissione Tecnica e Innovazione del Bourgogne Wine Board. “Apre così nuove prospettive per preservare l’unicità dei vini bianchi di Borgogna e il loro

ruolo di riferimento a livello internazionale.”

E la storia continua: la prossima tappa del progetto VOLTA sarà lo studio della maturità delle uve, per capire come anche questo fattore contribuisca alla longevità dei vini.

Punti chiave

1. **Progetto VOLTA coinvolge 40 cantine** borgognone dal 2020 per studiare scientificamente la longevità dei vini bianchi.
2. **Polyscan misura l’impatto delle pratiche** enologiche sulla resistenza all’ossidazione in ogni fase di vinificazione.
3. **Limitare l’estrazione di polifenoli** durante la vendemmia riduce la sensibilità all’ossidazione e aumenta la longevità.
4. **Affinamento sui lieviti e botti** con tostature leggere rafforzano la resistenza all’ossidazione dei vini.
5. **Test di tendenza evolutiva** prevedono il comportamento dei vini in bottiglia, confermati dalle degustazioni comparative.