

Vino e olio: la qualità risiede nel bilanciamento dei polifenoli

scritto da Emanuele Fiorio | 23 Maggio 2022



Vite e olivo, proprio come qualsiasi altra pianta, rispondono al loro ambiente. **Livelli variabili di sole, calore, acqua e composizione del suolo influenzano direttamente la qualità di un vigneto o di un oliveto.** Il detto “siamo ciò che mangiamo” è vero tanto per le piante quanto per gli esseri umani. In sostanza **vino e l’olio d’oliva hanno molto più in comune di quanto molti possano immaginare.**

Daniel Daou, vignaiolo e proprietario di Daou Family Estates a Paso Robles in California produce vino e anche olio d’oliva ed utilizza **tre parametri principali di qualità per entrambi: colore, densità e gusto.**

“Il colore è direttamente correlato alla struttura, che è direttamente correlata alla densità. Un vino che è più strutturato e più denso è un vino superiore” evidenzia Daou, intervistato da Alissa Fitzgerald sulle pagine di Vinepair.

I composti chimici chiamati polifenoli sono il risultato di queste condizioni ambientali e si trovano nella buccia, nella polpa e nei semi del frutto e sono il motivo per cui il vino e l'oliva extravergine hanno un buon sapore.

Entrambi i frutti contengono quantità variabili di flavonoidi, antociani e tannini; i flavonoidi sono responsabili degli aromi e del sapore, gli antociani del colore e i tannini della struttura e dell'astringenza.

Secondo Daou **la chiave della qualità risiede nel bilanciamento di queste componenti.**

Attraverso tentativi ed errori, Daou si è concentrato sull'osservazione del colore, della densità e del sapore di alcuni eccellenti vini che voleva emulare. Analizzando le statistiche ha notato una tendenza: le annate con bacche più piccole, più buccia, meno succo e più concentrazione erano sempre le migliori.

Attraverso la **“dry farming”** (detta anche aridocoltura, sistema d'agricoltura adatto a regioni con scarse piogge, ndr), Daou è stato in grado di ottenere un succo più concentrato che ha bilanciato il livello più alto di tannini estratti dalla buccia e ha portato a un vino ricco di colore, complesso e saporito con una buona struttura. “Si applica a qualsiasi frutto”, dice. “Avete mai mangiato quei lamponi selvatici che sono piccoli e minuscoli ed esplodono in bocca? Un anno di piogge abbondanti porterà ad una partita di frutta annacquata.

I polifenoli specifici legati al colore si verificano solo nelle bucce della frutta matura, quindi per l'olio extravergine di oliva, i parametri sono leggermente diversi.

Salvatore Bono, sommelier di olio d'oliva e proprietario di

Bono Olive Oil, spiega che **relazionare il colore alla qualità è un mito da sfatare per quanto riguarda l'olio d'oliva**, perché il colore è determinato solo dalla varietà delle olive. Ciò significa che le olive con bucce più scure non sono preferibili ai frutti verdi con più polifenoli pepati e pungenti.

Non sorprende che il tipo di olive utilizzate faccia la differenza in termini di qualità dell'olio.

Quando si tratta di spendere per l'olio extravergine d'oliva, Bono incoraggia le persone ad evitare gli oli d'oliva "leggeri", che sono il risultato del riscaldamento della purea di olive dopo la prima spremitura a freddo per estrarre più olio. "Se prestiamo molta attenzione nella scelta di un buon vino – per esempio il Chianti toscano – dovremmo fare lo stesso con un olio extravergine d'oliva – per esempio il DOP Val di Mazara siciliano", aggiunge Bono.

In definitiva, **una buona annata per il vino sarà molto probabilmente una buona annata anche per l'olio d'oliva. Se una delle vostre aziende vinicole di fiducia produce e vende anche olio d'oliva, è probabile che la qualità sia garantita e non rimarrete delusi.**