

Effetto dell'appassimento delle uve sul contenuto di terpeni nei vini

VALPOLICELLA SUPERIORE



L'appassimento delle uve, che si svolge nei tradizionali fruttai, è una tecnica caratterizzante l'area produttiva della Valpolicella: è infatti obbligatorio per le DOCG Ripasso, Amarone e Recioto, mentre per le DOC Valpolicella Superiore e Valpolicella Classico Superiore l'esecuzione di tale step è a discrezione del produttore, così come la scelta e la dimensione dei contenitori in cui effettuare l'invecchiamento di questi vini. Tutto ciò porta a una grande variabilità aromatica dei Valpolicella Superiore e Classico Superiore.

TERPENI

Nei vini Valpolicella Superiore sottoposti a invecchiamento, la presenza di terpeni ciclici contribuisce agli aromi balsamici.

Nel caso di vini ottenuti da uve appassite, i terpeni mostrano un comportamento differente a seconda del composto preso in esame.

CAMPIONATURA E APPASSIMENTO

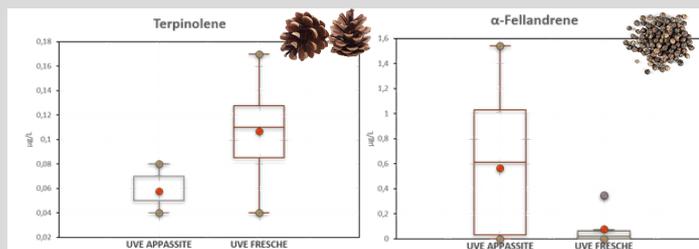
Studio condotto su 70 vini Valpolicella Superiore, di cui 34 a MGA Classico Superiore e 36 Superiore.

30 vini da uve appassite

15 vini da uve non appassite

Per 15 vini è sconosciuto

RISULTATI



Tra i vini analizzati, quelli ottenuti da uve fresche presentano un contenuto maggiore di Terpinolene, mentre quelli da uve appassite presentano un contenuto maggiore di α-fellandrene.

CONCLUSIONI E PROSPETTIVE FUTURE

Continuare a definire con maggior precisione le caratteristiche del Valpolicella Superiore anche alla luce delle diverse interpretazioni esistenti

Orientare al meglio le lavorazioni in cantina in base al tipo di aromi ai quali si vuole dare maggior rilevanza

Il Valpolicella Superiore rappresenta una tipologia meritevole di attenzione nell'attuale congiuntura di mercato dove vi è un crescente interesse verso i vini a bassa gradazione alcolica