



Il Sauvignon blanc

di
RICCARDO CASTALDI
(GRUPPO CEVICO)



Il Sauvignon è un vitigno a bacca bianca originario della Francia - Bordeaux e Valle della Loira ne rivendicano la paternità – presente nella quasi totalità dei Paesi vitivinicoli del Vecchio e del Nuovo Mondo, tanto da venire annoverato nella stretta cerchia dei cosiddetti vitigni internazionali. In Francia, dove ne esistono oltre 25000 ettari, il vitigno è concentrato in alcune aree principali, ovvero nella Valle della Loira, nella zona di Yonne in Borgogna e in Provenza, dove lo si utilizza per l'ottenimento di vini secchi e fermi, nonché nella Gironde, dove viene in prevalenza utilizzato, assieme al Sémillon, per l'ottenimento del Sauternes e del Barsac. In Italia il vitigno trova le condizioni pedoclimatiche ottimali in Friuli Venezia Giulia, dove se contano circa 1300 ha, e in Alto Adige, dove raggiunge i 320 ha; lo si ritrova anche in Slovenia, Croazia e Serbia, nonché in altre Paesi dell'est europeo quali Repubblica Ceca, Romania, Moldavia e Ucraina. Nell'elenco delle nazioni extra europee che coltivano questo vitigno, che include tra le altre gli Stati Uniti (California e Oregon), il Cile, il Sudafrica e l'Australia, spicca sicuramente

la Nuova Zelanda, che ha fatto del Sauvignon la propria bandiera, proponendo uno stile che, in contrapposizione con quelli del passato, francese in primis, ha saputo imporsi come modello a livello mondiale.

Negli ultimi anni la diffusione del Sauvignon è ulteriormente aumentata e la chiave del suo successo è da ricercare principalmente nei livelli qualitativi che riesce a raggiungere negli ambienti vocati, nell'intensa espressione olfattiva, associata comunque a un'elevata bevibilità, oltre che in un profilo aromatico caratteristico che lo rende, alla pari degli aromatici, facilmente riconoscibile; l'importanza di questa caratteristica non è assolutamente trascurabile, dal momento che è in grado di gratificare, e nel contempo fidelizzare, il consumatore di vini di fascia alta, sempre più attento anche all'identificazione del prodotto. A ciò si deve aggiungere che, trattandosi di un vitigno pressoché ubiquitario, è ovviamente conosciuto, per lo meno come nome, e associato a prodotti di qualità dalla maggioranza dei consumatori.

La base molecolare dell'articolata espressione aromatica del Sauvignon è da ricercare soprattutto nei gruppi delle metossipirazine e dei tioli.

Metossipirazine

Le metossipirazine sono responsabili dei sentori erbacei, vegetali, di peperone e pepe verde, di foglia di pomodoro e di asparago; nell'ambito di questo gruppo i composti più importanti sono rappresentati isobutil-metossipirazina (ibMP) e isopropil-metossipirazina (ipMP), che hanno una soglia di percezione olfattiva pari a 3-4 ng/l, nonché da etil-metossipirazina, percepibile invece a concentrazioni di 300-400 ng/l. Le metossipirazine sono presenti nell'uva, localizzate principalmente a livello del fiocine, e tendono a raggiungere la massima concentrazione in concomitanza della fase fenologica dell'invaiaatura, per poi diminuire col progredire del processo di maturazione per cui, con buona approssimazione, una loro concentrazione elevata in vendemmia testimonia una maturazione non completa. Le metossipirazine vengono estratte nel corso delle prime fasi della macerazione e hanno la capacità di rimanere a lungo stabili nel vino.

Sul contenuto di metossipirazine nell'uva, che dipende dall'ambiente pedoclimatico – il loro contenuto viene esaltato dai climi particolarmente freddi - dal sistema di allevamento, dalla densità di impianto e dal grado di vigoria, oltre che con la scelta del momento più opportuno per la vendemmia, è possibile influire anche con la tecnica agronomica. In particolare la ricerca ha evidenziato come l'esposizione dei grappoli alla luce, a partire dall'allegagione, sia in grado di diminuire la concentrazione di



questo gruppo di molecole. Assume quindi importanza per l'espressione aromatica del Sauvignon la gestione della chioma con le operazioni di palizzata (in Guyot e Cordone speronato), defogliazione e cimatura. La defogliazione, in genere praticata in pre fioritura, diminuendo l'ombreggiamento persegue anche lo scopo di creare un ambiente microclimatico in corrispondenza dei grappoli in grado di contrastare l'insorgere della botrite, a cui il vitigno risulta essere piuttosto sensibile.

Tioli

I tioli volatili, e i loro precursori, sono un gruppo di molecole di identificazione più recente rispetto alle metossipirazine, portati alla luce dagli studi di Denis Debordieu della facoltà di Enologia di Bordeaux, i quali rivestono una notevole importanza nell'espressione organolettica del Sauvignon, dal momento che sono alla base degli aromi caratteristici di questo vitigno. I tioli volatili sono praticamente assenti nell'uva e nel mosto, dove sono invece presenti i precursori inodori, che altro non sono che le molecole aromatiche legate tramite un ponte zolfo all'amminoacido cisteina (S-cisteina) la cui concentrazione aumenta col progredire del processo di maturazione. Solamente durante la fermentazione alcolica i tioli volatili vengono liberati, grazie all'azione degli enzimi che intervengono nel metabolismo dei lieviti portando alla degradazione dei relativi precursori.

Nell'ambito dei tioli volatili rientrano il 4MMP (4-mercapto-4-metilpentan-2-one), prima molecola individuata, che ha una soglia di percezione olfattiva estremamente bassa, pari a 0,8 ng/l e un odore marcato che ricorda il bosso, la ginestra e l'urina di gatto, il 3MHA (3-mercaptoesil acetato), con soglia di percezione pari a 4 ng/l, responsabile dei sentori tropicali riconducibili alla buccia di ananas e al frutto della passione nonché dei sentori di bosso. Le note di pompelmo sono dovute alla presenza del 3MH (3-mercaptoesano-1-olo), la cui soglia di percezione è di 60 ng/l, così come anche quelle di ananas e di frutto della passione, mentre i sentori di scorza di limone e di uva spina hanno come base molecolare il 4MMPOH (4-mercapto-metilpentan-2-olo), avente una soglia di percezione di 55 ng/l.

Il livello di precursori nell'uva, oltre che dalle condizioni dell'ambiente di coltivazione e dal clone, dipende anche dallo stato nutrizionale delle piante in relazione all'azoto, dal momento che la ricerca ha evidenziato come una bassa disponibilità di questo elemento si traduca in una scarsa espressione aromatica; a ciò si deve aggiungere come recenti sperimentazioni abbiano messo in luce l'importanza dell'apporto combinato di azoto e di zolfo al fine di aumentare il contenuto di alcuni precursori degli aromi varietali. Una concimazione azotata adeguata è importante anche perché tende ad aumentare la concentrazione di composti riducenti, in grado di proteggere i tioli volatili, e di limitare nel contempo il contenuto di fenoli, che ossidandosi possono bloccare la componente aromatica. Un'adeguata concimazione azotata si traduce anche in un maggior contenuto dell'elemento a livello delle bacche e nel mosto, dove svolge un ruolo fondamentale per la nutrizione dei lieviti.

Affinché si verifichi il passaggio di un'elevata quantità di precursori aromatici nel mosto è necessario garantire un'adeguata macerazione pre fermentativa, la quale per poter essere gestita al meglio presuppone un'acidità sostenuta e un basso tenore di polifenoli quindi, in definitiva, uve non eccessivamente mature. A tal proposito si ricorda che recenti studi compiuti in Nuova Zelanda da Thomas Allen hanno evidenziato come la raccolta meccanica, per via della macerazione pellicolare che inizia già all'interno dei serbatoi della vendemmiatrice, porti all'ottenimento di vini con una maggiore concentrazione di 3MH e 3MHA rispetto a quelli ottenuti da uve vendemmiate a mano e giunte perfettamente integre in cantina; non a caso in Nuova Zelanda la totalità del Sauvignon viene vendemmiato meccanicamente.

Sull'espressione aromatica del vino influisce notevolmente il ceppo di lievito utilizzato, dal momento che varia in maniera significativa la capacità di liberare le differenti molecole appartenenti ai tioli volatili, così come anche la temperatura di fermentazione; a questo proposito è stato evidenziato dalla ricerca come la tipicità aromatica del Sauvignon sia favorita da una temperatura di fermentazione pari a 20°C mentre temperature più basse tendono ad esaltare gli aromi fermentativi.

Aspetti agronomici

Il Sauvignon è un vitigno caratterizzato da un livello di vigoria elevato che lo porta ad essere adatto per i terreni non particolarmente fertili. Il vitigno si caratterizza inoltre per una medio/buona fertilità delle gemme basali, per il portamento assurgente della vegetazione e per il fatto di avere grappoli tronco conici di piccole dimensioni. Tra i sistemi di allevamento maggiormente adottati per il vitigno vi sono il Guyot, sia semplice che doppio, e il Cordone speronato; il Sauvignon si presta bene anche per la Doppia cortina e soprattutto per il Cordone libero, nel quale rende piuttosto semplice l'ottenimento e il mantenimento di una chioma assurgente ed espansa. Nelle ultime due annate, caratterizzate da intense radiazioni luminose e temperature molto elevate, gli impianti a Cordone libero adeguatamente gestiti, che garantiscono condizioni di luce – ombra a livello dei grappoli, hanno evitato scottature e permesso comunque un decorso del processo di maturazione compatibile con l'ottenimento di uva di livello qualitativo elevato.

Il Sauvignon si delinea come un vino controverso, per l'ottenimento del quale vengono applicate tecniche differenti sia in vigneto che in cantina. Fermo restando il ruolo chiave dell'escursione termica dell'ambiente di coltivazione sull'espressione aromatica, l'ottenimento di uve di elevato profilo qualitativo è in genere correlato anche con una buona espressione vegetativa. Al fine di ottenere Sauvignon in grado di distinguersi qualitativamente, molto importante risulta essere la capacità dell'agronomo di individuare il momento più opportuno per la vendemmia, considerata la veloce evoluzione del profilo aromatico durante la maturazione. La tendenza attuale è quella di cercare di ottenere di vini con aromi intensi senza però estremizzarli, puntando piuttosto su profili olfattivi ampi ed eleganti, e non eccessivamente strutturati e corposi.