

EFFETTO DELLA ESPOSIZIONE AL SOLE DEI GRAPPOLI SUGLI AROMI DEL SAUVIGNON

Enrico Peterlunger

Il Friuli si distingue nell'ambito enologico nazionale e internazionale per la sua capacità di produrre vini bianchi di qualità superiore. Uno fra questi che più si avvantaggia del clima friulano - e dell'abilità dei suoi produttori - è il Sauvignon.

Una parte importante dell'aroma di questo vino è costituita dalle metossipirazine. Esse sono responsabili dell'aroma "erbaceo", "vegetale", o "di peperone verde". Le metossipirazine sono una famiglia di composti presenti nell'uva, che poi in misura più o meno grande passano nel vino. I composti principali di questa famiglia sono la isobutilmetossipirazina e la isopropilmetossipirazina, entrambe con odore erbaceo e soglia di percezione olfattiva di 3-4 ng/kg. Esiste nell'uva anche un'altra pirazina, la etilmetossipirazina, il cui aroma è vicino a quello di "terra", che però ha una soglia olfattiva più elevata, circa 300-400 ng/kg. Le pirazine sono localizzate principalmente nella buccia dell'uva.

Il metabolismo di questi composti è influenzato in misura notevole dal clima. In particolare l'illuminazione dei grappoli e la temperatura attorno ad essi sono importanti. Anche la tecnica colturale può modificare il contenuto di pirazine. Per determinare l'effetto dell'illuminazione sulla concentrazione di pirazine nell'uva Sauvignon è stata effettuata una ricerca mettendo a confronto una tesi con esposizione dei grappoli al sole e una tesi con grappoli tenuti ombreggiati dall'invaia-tura alla maturazione. Le due situazioni erano raggiunte senza defogliazioni o utilizzo di reti ombreggianti, ma soltan-

to con il costante posizionamento relativo di grappoli e foglie. Il confronto è stato effettuato su tre forme di allevamento, Casarsa, Guyot e GDC.

Le pirazine durante la maturazione diminuiscono in concentrazione nell'uva: questo rende importante la scelta del momento di vendemmia, che non deve essere troppo ritardata per non impoverire eccessivamente

la materia prima di queste componenti, che possono ridursi anche a valori inferiori alla soglia di percezione olfattiva. Inoltre l'effetto della insolazione su tale concentrazione è stato molto netto, nel senso della riduzione delle pirazine nell'uva esposta al sole. Ciò si è verificato in tutte e tre le forme di allevamento.

Per quanto riguarda le forme di allevamento, in prossimità della maturazione il Guyot ha presentato concentrazioni di pirazine maggiori rispetto al Casarsa, ma il GDC ha presentato valori ancora superiori. Negli ultimi tempi il mercato richiede con meno entusiasmo Sauvignon con uno spiccato aroma erbaceo. Una concentrazione troppo alta di questi composti talvolta è sgradita. In base a questo approccio, i risultati delle ricerche di cui si riferisce indicano che è possibile modulare il contenuto di pirazine nell'uva, principalmente attraverso la illuminazione dei grappoli, in relazione all'obiettivo enologico che si vuole perseguire. E' consigliabile dunque mantenere ombreggiati i grappoli se si vuole un Sauvignon con accentuata aromaticità data dalle pirazine (erbacea), oppure scoprire in misura più o meno grande i grappoli ed esporli al sole per diminuire un aroma troppo intenso.



Sono stati eseguiti riievi su grappoli esposti al sole e grappoli mantenuti all'ombra.



Vigneti nella zona a D.O.C. "Colli Orientali" del Friuli.

Enrico Peterlunger

Facoltà di Agraria, Università di Udine