Metodi innovativi per riconoscere i vitigni nei vini

Fulvio Mattivi, Stella Grando

Fondazione Edmund Mach, Centro Ricerca ed Innovazione

Via E. Mach, 1

38010 San Michele all'Adige, Trento

tel. 0461.615259

e-mail: fulvio.mattivi@iasma.it

L'origine varietale è un fattore normato che contribuisce in maniera importante a definire il posizionamento e valore dei vini. Rientra tra i dati in etichetta ed è legato in maniera inscindibile alla tipicità e riconoscibilità del vino. Il rispetto della origine varietale è quindi elemento essenziale nel patto tra produttore e consumatore.

A differenza però di altri parametri di controllo di qualità con metodi chimici, quali ad esempio le analisi degli isotopi stabili, che sono state dettagliatamente normate, il controllo varietale è di difficile impiego in quanto si fonda su quei tratti di specificità o unicità che differenziano le varietà. Il metodo di controllo per via chimica tende di conseguenza a non essere generalizzabile ma a differenziarsi a seconda della tipologia di vino che deve essere analizzata. Questo rende particolarmente complessa ed onerosa la produzione di banche dati di riferimento che supportino l'interpretazione del dato. Per la messa a punto degli strumenti per la loro applicazione è necessario un impegno collaborativo congiunto tra i diversi attori della filiera vitienologica e degli organi di controllo, e la messa a punto di metodologie di analisi di valenza più generale.

La relazione affronta alcuni esempi di applicazione della analisi chimica per il riconoscimento dei vini, ed introduce le problematiche aperte e le prospettive future. Tra gli esempi affrontati vi sono l'analisi dell'acido shikimico e dei flavonoli nei vini bianchi e l'analisi dei pigmenti antocianici nei vini rossi, discutendo le ricerche riportate in letteratura e le sperimentazioni condotte nei laboratori della Fondazione Mach. Verrà introdotto il concetto di metabolomica basato sulla spettrometria di massa, in quanto si ritiene che questa metodologia di indagine scientifica sia destinata nel futuro ad ampliare in maniera radicale la efficacia del controllo di qualità del vino.

La tracciabilità del segmento enologico può avvalersi inoltre degli stessi strumenti di analisi diretta del genotipo applicabili alla tracciabilità dei materiali vivaistici. Le molecole di DNA rappresentano infatti il target ideale per un sistema di autenticazione e quantificazione delle componenti varietali nei prodotti enologici. Hanno inoltre la potenzialità di fornire informazioni sui ceppi di lievito e batteri usati come starter per le fermentazioni, e anche di svelare l'utilizzo di additivi di origine biologica. Esistono tuttavia ancora dei limiti ad una diffusa applicazione della genomica nel settore enologico, soprattutto in relazione al rispetto dei disciplinari di produzione e all'accessibilità del DNA nel corso dell'invecchiamento dei vini.

In questa presentazione verrà fornito uno stato dell'arte e prospettati gli sviluppi del prossimo futuro.