

I difetti olfattivi nei vini

Pr. Denis Dubourdieu
Faculté d'œnologie, Université Victor Ségalen Bordeaux 2

Cos'è un difetto ?

- Sensazione sgradevole
- Che provoca una repulsione istintiva
- Che evoca un alimento avariato (ammuffito, marcio, putrido...)
- Che rovina il piacere del degustatore
- Che maschera la tipicità, l'armonia del vino

La tipicità è
l'attitudine a illustrare un tipo

Gli attributi di un tipo forte sono :
l'immagine, il prezzo e... il « gusto »

- Riconoscibile
- Apprezzato: *«il vino è il figlio del cliente »*
- Localizzabile : caratteristica di un'origine geografica e di un saper fare viticolo e enologico associati
- Inimitabile : difficile da riprodurre altrove

La degustazione di grandi vini O i veri problemi esistenziali....



argille o calcari ?
tempranillo o san giovese ?
giovane o sempre giovane?

Niente aromi, niente tipicità

- L'aroma è essenziale nella memorizzazione
- La complessità aromatica associata ad una origine è più difficile da imitare del colore o del legno
- La qualità del frutto è indissociabile dalle altre qualità gustative: affascinanti corrispondenze
 - frutto maturo / tannino maturo
 - frutto verde / tannino « verde »
 - frutto secco / tannino « secco »

Vitigni / tipicità

- I vitigni si esprimono tanto meglio se possono raggiungere la loro maturità completa al termine d'un ciclo vegetativo lungo
- L'uva insufficientemente matura, o al contrario surmatura, non permette di ottenere dei vini tipici

- Un grande vino è prima di tutto un progetto estetico
- L'uomo combina diverse variabili : suoli, vitigni, pratiche viticole ed enologiche
- La tipicità di un cru deriva da infinite possibilità di combinazione dei fattori naturali e dal saper fare umano

Niente nettezza, niente tipicità

I principali difetti olfattivi dei vini

- vegetale, foglia
- ridotto, marcio
- ossidato, spunto, rancido
- terroso, ammuffito, di tappo
- fenolato,
- alterato, acetoso
- lattico, di burro
- « strano...? » : solvente, plastica, asfalto,...!

Un « nuovo » difetto olfattivo dei vini

:

troppo di legno !

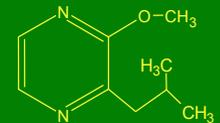
Le metossipirazine presenti allo stato naturale

2-metossi-3-isobutilpirazine (IBMP)

principalmente presenti in:

peperone verde (*Capsicum annuum*),
peperoncino (*Capsicum frutescens*),
nasturzio (*Tropaeolum majus*),
pisello (*Phaseolus vulgaris*),
fava (*Vicia faba*),
barbabietola (*Beta vulgaris*),
lattuga (*Lactuca sativa*),
spinaci (*Spinacea oleracea*).

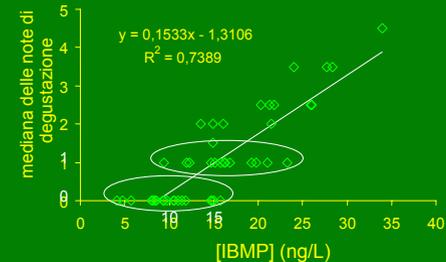
**IBMP = la metossipirazine coinvolta nel carattere
peperone verde dei vini Cabernet-Sauvignon, Sauvignon
blanc e Merlot**



L'IBMP nell'uva e nel vino

- ✓ nessun precursore nell'uva,
- ✓ la sua concentrazione nell'uva diminuisce durante la maturazione
- ✓ un tenore elevato in IBMP alla raccolta è associato a una mancanza di maturità e costituisce un elemento spregiativo della qualità aromatica del vino rosso
- ✓ L'IBMP partecipa alla tipicità di certi vini sauvignon

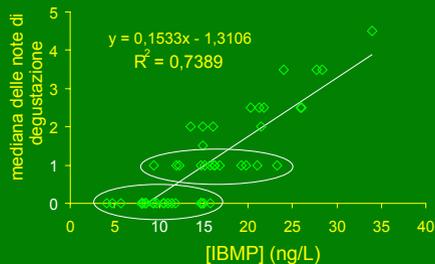
Il carattere metossipirazine dei vini



I vini sprovvisti di carattere peperone verde (mediana = 0) contengono in media 10 ng/L d'IBMP ;

Quelli il cui aroma è debolmente marcato da questo carattere (mediana = 1) contengono in media 15 ng/L d'IBMP, al di là, la percezione dell'aroma peperone verde è da medio a forte (mediana ≥ 2).

Il carattere metossipirazine dei vini



⇒ **15 ng/L** = soglia al di là della quale il carattere metossipirazine è marcato in un vino rosso di tipo tannico elaborato a partire da Cabernet-Sauvignon, da Cabernet franc e da Merlot.

Il carattere metossipirazine dei vini

Distribuzione dell'IBMP nei vini di diversi vitigni

• Un'analisi statistica di 96 vini rossi e bianchi di Cabernet-Sauvignon, di Cabernet franc, di Merlot e di Sauvignon blanc indica un effetto vitigno :

⇒ L'IBMP contribuisce **maggiormente all'aroma vegetale** dei vini **Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc e Sauvignon blanc**. Questa molecola è percepibile solo in una **minoranza di vini Merlot**.

Evoluzione del carattere metossipirazine dei vini durante la vinificazione

Concentrazione in IBMP (ng/L) dei mosti prelevati a differenti stadi di pressatura di una vendemmia di Sauvignon blanc.

stadio di pressatura	lotto 1	lotto 2
riempimento	10	10
sgrondatura 0,2 bar (30')	15	10
sgrondatura 0,2 bar (60')	0	0
0,8 bar (90')	9	5
1,4 bar (120')	9	8
2 bar (140')	9	10
2 bar (180')	7	10
succo assemblato	9	13

⇒ concentrazione in IBMP dei succhi estratti differisce poco da quella dei primi succhi.

⇒ IBMP facilmente estraibile dal grappolo d'uva dalla pigiatura all'inizio della pressatura.

Evoluzione del carattere metossipirazine dei vini durante la vinificazione

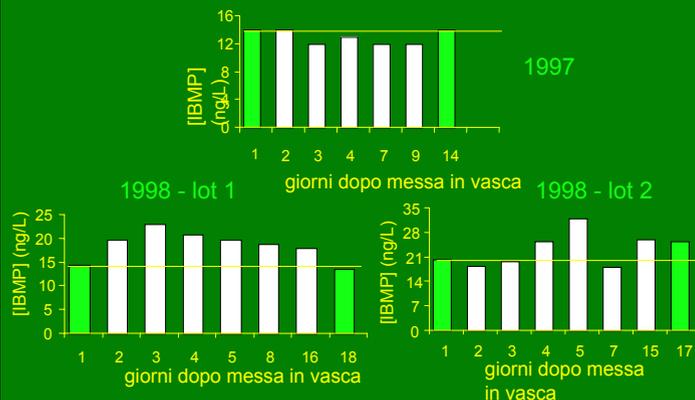
Effetto della chiarifica sulla concentrazione in IBMP (ng/L) dei mosti di Sauvignon blanc.

	lot 1	lot 2
Prima della chiarifica	9	13
Dopo chiarifica	4	6

Chiarifica (200 NTU) ⇒ diminuzione della concentrazione in IBMP dei mosti di circa 50%.

Una parte dell'IBMP sembra associata alle fecce e dunque eliminata durante la chiarifica dei mosti.

Evoluzione del carattere metossipirazine dei vini durante la vinificazione



⇒ Maggior parte dell'IBMP del vino di sgrondo è estratta in fase acquosa prima della fermentazione alcolica