

G21

RAPPORTO TRA STRATEGIE DI FERTILIZZAZIONE E INVECCHIAMENTO ATIPICO (ATA) DI VINI BIANCHI TARENTINI

Simone Delaiti^(1,*), Stefano Pedò⁽²⁾, Tomas Roman⁽²⁾, Tiziana Nardin⁽²⁾, Roberto Zanzotti⁽²⁾

⁽¹⁾UNITN C3A Centro Agricoltura Alimenti Ambiente Via E. Mach, 1 - 38010 San Michele all'Adige (TN)

⁽²⁾Centro Trasferimento Tecnologico, Fondazione Edmund Mach, Via E. Mach, 1 - 38010 San Michele all'Adige, Italia

* simone.delaiti@unitn.it

Solforati e invecchiamento atipico (ATA) sono le principali problematiche emergenti dei vini destinati ai lunghi invecchiamenti, quali gli spumanti metodo classico Trento DOC, in probabile relazione anche con scelte agronomiche inadeguate ad affrontare i recenti cambiamenti climatici. L'ATA è un difetto nell'aroma del vino caratterizzato dalla presenza in vini giovani di sentori complessi non gradevoli. L'identificazione sensoriale e chimica dell'invecchiamento atipico è piuttosto complessa a causa delle varie concentrazioni di composti odoriferi presenti nella matrice aromatica, ma il 2-amminoacetofenone (AAP) è stato descritto come il principale composto odorizzante e marcatore chimico responsabile del cattivo sapore dell'ATA. Diversi fattori agronomici predispongono alla comparsa del difetto nei vini, ma le conoscenze attuali spesso non chiariscono direzione ed entità del loro effetto.

Da una sperimentazione triennale che ha visto il confronto tra gestione integrata, biologico (letame maturo) e biodinamico (sovescio) su Riesling si sono conservati ed in seguito, analizzati i mosti e i vini risultanti. Principale aspetto di innovazione è la messa in relazione dei parametri agronomici e nutrizionali con la concentrazione di molecole che condizionano non solo la caratterizzazione aromatica dei vini ma anche, in special modo, la *shelf-life* del prodotto finale attraverso l'evoluzione di alcune componenti solforate (e.g. dimetilsolfuro) e di molecole correlate alle note del cosiddetto "invecchiamento atipico" (2-amminoacetofenone e metaboliti coinvolti nella sua formazione).

Dal punto di vista vegeto-produttivo e sanitario le differenze rilevate sono legate al fattore annata e nessuna influenza è imputabile alla conduzione agronomica ad esclusione di una frequenza maggiore di attacco botritico sulla gestione sovesciata. Talune strategie di fertilizzazione hanno avuto effetto sulla composizione aromatica dei vini, sebbene variabile in funzione dell'annata.

L'insorgenza di aromi *off-flavours* relativi all'invecchiamento atipico in funzione della forma di fertilizzazione richiede ulteriori conferme ed approfondimenti, anche in relazione al corredo aromatico del vino, noto per condizionare la percezione sensoriale del difetto



98

di 132

