



## LA FIRMA AROMATICA DEI VINI TEDESCHI

*Presentata la seconda parte dello studio sulla caratterizzazione aromatica della Valpolicella, che ha chiarito per la prima volta scientificamente il meccanismo che definisce la territorialità di un vino.*

*Riconosciuta la capacità di Tedeschi di custodire ed esaltare nei suoi vini 'il senso del luogo di origine'. I risultati di 7 anni di ricerca raccolti in un libro.*

Verona, 6 giugno 2024 – Fruttato, balsamico, speziato/pepato, speziato dolce: sono queste le quattro grandi dimensioni olfattive individuate per i vini della Valpolicella grazie allo studio voluto dalla famiglia Tedeschi e presentate oggi in un incontro organizzato a San Pietro in Cariano al Polo Universitario San Floriano.

La ricerca, raccolta in un libro, è stata realizzata dal prof. Maurizio Ugliano, docente di Tecnologie e processi enologici e Wine identity and typicality presso il Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona ed esperto di composizione aromatica dei vini, della loro longevità e dello sviluppo di pratiche di vinificazione finalizzate al potenziamento della tipicità aromatica.

“Con la mia famiglia – spiega Riccardo Tedeschi - ci siamo sempre impegnati nel sostenere e promuovere progetti che approfondissero la conoscenza del nostro territorio, per poterlo esaltare in vigna e in cantina e per poterlo valorizzare presso i consumatori. La collaborazione con il prof. Ugliano è cominciata nel 2017, con una ricerca sulla caratterizzazione aromatica delle varietà d'uva della Valpolicella, i cui risultati sono stati presentati nel 2021. Ora, con questo nuovo step, viene descritta 'scientificamente', la 'firma aromatica' dei nostri cru. A raccontarla ci ha aiutato con una prefazione sul libro e in conferenza Jamie Goodie, con la sua competenza e le sue doti di comunicatore”.

Goodie, scrittore di vino, oratore e conferenziere di fama internazionale, editorialista del quotidiano britannico The Sunday Express e collaboratore di The World of Fine Wine e di Wine&Spirit, ha accolto con entusiasmo i risultati dello studio: “Diamo grande valore al concetto di terroir, come insieme di terreno, clima, fattore umano perché percepiamo le differenze tra i vini durante l'assaggio, ma non c'era ancora una spiegazione scientifica che ne chiarisse il meccanismo. Ora finalmente iniziamo ad avere risposte scientifiche, che a loro volta sollevano una serie di nuove domande, che premiano la famiglia Tedeschi e invitano a proseguire questo studio”.

Un primo passaggio fondamentale dello studio ha riguardato la definizione delle caratteristiche olfattive dei vini ottenuti dalle principali uve del territorio, ossia Corvina e Corvinone, il cui assemblaggio è alla base dell'equilibrio e della complessità dei vini della Valpolicella. A grandi linee, vini ottenuti in purezza da Corvina si caratterizzano per una maggior intensità del carattere di frutti rossi e delle note floreali, mentre nel caso dei vini Corvinone risultano maggiormente presenti i composti associati a note vegetali e speziate.

“Si tratta quindi di due profili alquanto complementari nella costruzione stilistica dei vini della Valpolicella, nei quali accanto alle note fruttate, caratteristiche dei vini rossi, sono presenti aromi floreali, di spezie dolci, pepe e tabacco”, spiega Ugliano.

Sottolinea Ugliano che “l’approccio sperimentale adottato si è basato sulla combinazione di una strategia di vinificazione altamente riproducibile e su una serie di analisi chimiche avanzate, che hanno permesso di dimostrare, su vini di cinque diversi vigneti Tedeschi – Monte Olmi, La Fabriseria, Maternigo (Anfiteatro, Barila, Impervio) - nel corso di tre annate consecutive, l’esistenza di quello che abbiamo chiamato ‘il senso del luogo di un vino’, vale a dire la sua capacità di trasmettere una gamma unica di sensazioni olfattive e stimoli che, nel loro insieme, sono altamente rappresentativi dell’ambiente in cui le uve vengono coltivate”.

In particolare, i cinque vini dei cinque differenti vigneti hanno evidenziato una notevole diversità tra loro nel profilo aromatico e in annate consecutive, definendo tali caratteristiche come veri marcatori molecolari dell’identità di ciascun vino e quindi del suo senso del luogo. Terpeni con attributi floreali e balsamici così come il dimetil solfuro, potente composto aromatico con note di tartufo, sono al centro del senso del luogo dei vini La Fabriseria, soprattutto per la varietà Corvina. Differente il Monte Olmi, caratterizzato da un profilo unico di esteri aromatici fruttati e terpeni agrumati, mentre i vini della tenuta Maternigo sono caratterizzati da norisoprenoidi con caratteri di frutta matura e benzenoidi associati alle spezie dolci, in particolare per l’uva Corvinone.

Dalla ricerca è inoltre emerso che, contrariamente alla credenza comune, questo pool di sostanze odorosamente attive non comprende solo composti che derivano direttamente dall’uva, ma anche altri composti ‘nascosti’ scaturiti dalle complesse reazioni chimiche e biochimiche che si instaurano nel corso della fermentazione. Un’altra componente chiave è l’invecchiamento, durante il quale potenti composti odorosi fortemente influenzati dal vitigno e dall’ecosistema del vigneto di provenienza si accumulano, contribuendo ulteriormente all’espressione del senso del luogo del vino.

“Sebbene in una certa misura influenzate dall’appassimento e dalla vinificazione, queste caratteristiche sono risultate presenti sia nei vini in stile Valpolicella che in quelle in stile Amarone, attestando il potenziale dei cru di Tedeschi di esprimere l’enorme diversità dei luoghi della Valpolicella al di là delle pratiche di vinificazione”, è la conclusione di Ugliano al suo studio.

Informazioni alla stampa: Zed\_Comm - Lucia Boarini, [lucia.boarini@zedcomm.it](mailto:lucia.boarini@zedcomm.it), +39 349 4332333