il venerdì SUPPLEMENTO DE la Repubblica

Settimanale Data 05-11-2021
Pagina 61
Foglio 1

IN VINO VERITAS

Troppo sole, e il Riesling ora sa di cherosene

GETTY IMAGES

IL RIESLING, re dei vini tedeschi, ha come caratteristica principale l'acidità fruttata che, a seconda delle regioni dove viene coltivato, tra i fiumi Reno (*nella foto, viti a Johannisberg*) e Mosella prende note di pesca, mela, agrumi, miele e erbe aromatiche. Ma se fa troppo caldo (sopra i 30 gradi), può cambiare, e assumere un sapore che ricorda il petrolio e il cherosene. Il responsabile è il trimetil-diidronaftalene, o Tdn, prodotto dalla degradazione dei carotenoidi, che vengono immagazzinati nella buccia degli acini. A basse concentrazioni, il Tdn dà al Riesling una nota tipica e apprezzata, ma a concentrazioni più elevate lo rovina. Secondo una ricerca dell'Istituto per la viticoltura e l'enologia di Neustadt an der Weinstrasse e dell'Università di Braunschweig, a causa del riscaldamento globale il fenomeno continuerà ad aumentare. Nello studio gli scienziati propongono accorgimenti semplici ed efficaci per continuare ad avere Riesling di alta qualità. Tra questi, la riduzione del numero di foglie sulle piante della vite. E anche l'aggiunta di lieviti durante la produzione pare abbia effetti positivi sul Tdn. Importante è poi la refrigerazione, sia delle uve sia dei vini, durante il trasporto. Un rimedio più radicale da prendere in considerazione in futuro sarà invece quello di spostare le viti in località più alte e meno soleggiate.

(Simone Porrovecchio)

152944

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.