



Soave 31 marzo 2020

## **Interpretare il terroir: il Soave dà il via a una nuova ricerca**

*Arrivati i primi risultati dello studio dell'Università di Piacenza sui profili metabolomici dei cru del Soave, tra solide certezze e qualche sorpresa..*

*Comunicato Stampa n° 6/2020 del Consorzio per la tutela vini Soave e Recioto di Soave*

Da sempre il **Soave** risulta **uno dei territori più indagati** sia dal punto di vista pedologico, analizzato in ogni suo più intimo aspetto, che per quanto riguarda le diverse risposte della Garganega alle specifiche caratteristiche pedoclimatiche di ogni suo singolo terroir. La consapevolezza, infatti, che **non esista un solo Soave ma tante sue diverse espressioni**, ha spinto il Consorzio a proporre l'inserimento nel disciplinare di **33 unità geografiche aggiuntive** proprio per poter valorizzare produzioni limitate e ben definite.

Questo lavoro di **“personalizzazione”** ha recentemente stimolato un **innovativo percorso di ricerca** questa volta indirizzato al vino, incaricando l'Università di Piacenza con il Prof. Luigi Bavaresco e il suo team per una **caratterizzazione metabolomica di alcuni “cru” del Soave**.

Questo dettagliato lavoro è stato poi completato dall'analisi sensoriale curata dal **Centro Studi Assaggiatori di Luigi Odello**.

### **COS'E' IL PROFILO METABOLOMICO?**

**La metabolomica è lo studio dell'impronta chimica lasciata dai processi cellulari.** Può essere applicata a varie discipline dalla medicina all'enologia e serve per analizzare a fondo tutte le componenti molecolari di una materia vivente. Nel mondo del vino è particolarmente importante per analizzare i composti polifenolici e aromatici che compongono il profilo sensoriale di un vino. Al profilo metabolomico è infatti spesso accompagnato un profilo sensoriale per convalidare quanto scoperto dall'analisi chimica. **Un aiuto fondamentale quindi per comprendere le complesse relazioni che formano il concetto di terroir.**

### **LA METABOLOMICA NEI CRU DEL SOAVE**

**Sono stati presi in considerazione 6 vini provenienti da 6 cru diversi, dislocati da est a ovest della denominazione. Di questi sono stati principalmente analizzati i polifenoli, i precursori aromatici e alcuni aromi liberi.** I risultati hanno confermato una forte differenziazione tra i 6 cru, con delle caratteristiche comuni dipendenti dal suolo di provenienza (calcareo o vulcanico) delle uve. **Inoltre la sorpresa dei ricercatori è stata quella di trovare, tra i molti polifenoli presenti, alcuni non ancora catalogati nelle banche dati internazionali che aprono lo spazio a una più approfondita analisi futura. Altra caratteristica ritrovata è stato l'alto livello di stilbeni, polifenoli come il resveratrolo,** che sono considerati degli antiossidanti e che quindi aiutano a preservare più a lungo il vino dall'evoluzione data dall'ossigeno e che in parte spiega la longevità del Soave.

L'analisi sensoriale effettuata presso il Centro Studi Assaggiatori di Brescia ha confermato la forte differenziazione dei cru anche da un punto di vista organolettico.

«La ricerca e la valorizzazione dei 33 cru non si ferma – afferma **Aldo Lorenzoni**, direttore del Consorzio del Soave – con l'analisi metabolomica è iniziato un lavoro volto a dare ancora più strumenti alle nostre aziende per la differenziazione dei vini prodotti nelle Unità Geografiche Aggiuntive, che queste analisi innovative hanno confermato profondamente diversi tra loro pur ritrovandosi nel profilo sensoriale identitario che è quello del Soave. Lo studio quindi ci aiuterà a capire maggiormente le relazioni tra la vite e l'ambiente circostante e comunicare l'unicità del Soave declinato nei suoi 33 nuovi CRU.»

Ufficio Comunicazione Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave:

045.7681578 - [press@ilsoave.com](mailto:press@ilsoave.com)

Sito internet: [www.ilsoave.com](http://www.ilsoave.com)