vinetur

Uno studio rileva che il smoke taint può diffondersi attraverso le viti

Una ricerca suggerisce che i composti degli incendi assorbiti dalle foglie possano trasferirsi ai grappoli, complicando gli sforzi per proteggere la vendemmia.

martedì 2 giugno 2026



Uno studio pubblicato sulla rivista Food Chemistry aggiunge nuovi elementi a uno dei problemi più persistenti per il settore vinicolo: lo smoke taint, cioè i difetti aromatici che possono comparire nell'uva e nel vino dopo l'esposizione agli incendi boschivi. La ricerca ha esaminato se i fenoli volatili del fumo possano spostarsi all'interno delle viti, passando dalle foglie contaminate ai frutti, una questione rilevante per i produttori che cercano di proteggere i raccolti nelle aree a rischio incendi.

I risultati suggeriscono che il problema possa essere più complesso della sola esposizione diretta degli acini. In esperimenti condotti su viti esposte al fumo, i ricercatori hanno rilevato fenoli volatili liberi e glicosilati nelle foglie e nei frutti esposti. Ma i grappoli protetti con coperture in fibra di carbonio attivata non hanno accumulato gli stessi marcatori del difetto, indicando un possibile ruolo del trasporto interno nella pianta e non soltanto della contaminazione superficiale dell'uva.

Questa distinzione potrebbe incidere sul modo in cui i vigneti reagiscono quando il fumo si sposta sulle aree di coltivazione. Se i composti assorbiti dalle foglie possono poi trasferirsi ai frutti, in alcune situazioni proteggere solo i grappoli potrebbe non bastare. Lo studio sostiene misure preventive che coinvolgano l'intera vite, comprese le coperture in fibra di carbonio attivata, che potrebbero contribuire a ridurre la contaminazione durante gli incendi boschivi.

Lo smoke taint è diventato una preoccupazione crescente per i produttori di vino, man mano che gli incendi boschivi sono diventati più frequenti e intensi in molte regioni vitivinicole. I composti associati al problema vengono spesso misurati come fenoli volatili e loro forme legate, che possono poi essere liberati durante la fermentazione o l'affinamento e conferire al vino note di cenere, fumo o medicinale. Viticoltori ed enologi si confrontano da tempo con il fatto che l'uva può apparire sana al momento della vendemmia pur contenendo composti nascosti legati al fumo.

La nuova ricerca aiuta a restringere il campo sull'origine di questi composti. Confrontando foglie e frutti in diverse condizioni di esposizione, gli scienziati hanno trovato elementi coerenti con un movimento dei composti derivati dal fumo attraverso la vite. Questo non significa che ogni caso di esposizione al fumo porti necessariamente a difetti nei frutti, ma suggerisce che la contaminazione delle foglie debba essere presa

seriamente in considerazione nella valutazione del rischio in vigneto dopo un incendio.

Per i produttori, le implicazioni pratiche sono immediate. I responsabili dei vigneti spesso devono decidere rapidamente se raccogliere, scartare o isolare l’uva dopo un’esposizione al fumo. Una migliore comprensione di come i fenoli volatili si muovono all’interno della pianta potrebbe migliorare queste decisioni e contribuire a ridurre le perdite nelle annate in cui il fumo degli incendi minaccia la produzione.