vinetur

Uno studio colloca il Palo Cortado più vicino all’Oloroso

Secondo i ricercatori, l’elusivo stile di Sherry presenta caratteristiche chimiche e sensoriali che lo collocano tra Amontillado e Oloroso.

mercoledì 3 giugno 2026

Un nuovo studio sui vini Sherry della regione spagnola di Jerez ha rilevato che il Palo Cortado, uno degli stili più sfuggenti della categoria, si colloca dal punto di vista chimico e sensoriale tra Amontillado e Oloroso, ma in diversi tratti chiave tende più all’Oloroso.

La ricerca, pubblicata il 1° giugno su OENO One, ha analizzato 18 vini provenienti da sei cantine e ha combinato i risultati di una commissione di assaggio con misurazioni di pH, polifenoli totali, colore, spettroscopia infrarossa e composti volatili. Gli autori hanno spiegato che il lavoro è stato concepito per offrire una base scientifica più chiara per distinguere il Palo Cortado, uno stile di vino definito a lungo più dalla tradizione e dalla descrizione sensoriale che da criteri misurabili.

I vini Sherry sono vini fortificati ottenuti aggiungendo alcol di vino al vino base prima dell’invecchiamento. Nel sistema di Jerez possono maturare biologicamente sotto uno strato di lieviti chiamato flor, ossidativamente senza flor oppure attraverso una combinazione dei due processi. L’Amontillado in genere inizia con un invecchiamento biologico e poi passa a quello ossidativo. L’Oloroso matura ossidativamente fin dall’inizio. Il Palo Cortado è più ambiguo: comincia come un Fino, sotto flor, ma in seguito vira verso un invecchiamento ossidativo.

Questa incertezza ha reso il Palo Cortado difficile da classificare in termini commerciali e tecnici. I ricercatori hanno detto che il loro obiettivo era verificare se i dati analitici potessero supportarne la distinzione rispetto agli stili più noti.

I vini provenivano da sei bodegas dell'area di Jerez de la Frontera ed erano identificati in base allo stile definito dalla cantina. Ogni stile era rappresentato da sei campioni. Il team ha misurato pH, indice totale dei polifenoli, acidità, zuccheri e altri parametri mediante spettroscopia FTIR. Ha inoltre esaminato il colore con le coordinate CIELAB e quantificato i composti volatili tramite gascromatografia con rivelazione a ionizzazione di fiamma. Un panel di degustazione composto da otto membri ha valutato gli attributi aromatici e gustativi, prestando particolare attenzione a stabilire se ciascun vino sembrasse più maturato biologicamente o più maturato ossidativamente.

I risultati hanno mostrato sovrapposizioni tra gli stili, ma anche schemi chiari. Nel set di dati il Palo Cortado si è collocato generalmente tra Amontillado e Oloroso. In alcune misure era più vicino all'Oloroso, compresi il pH e diversi tratti sensoriali. L'Oloroso presentava i valori di pH più alti, l'Amontillado i più bassi e il Palo Cortado si collocava in posizione intermedia.

Lo studio ha rilevato che le differenze sensoriali erano tra gli indicatori più utili per separare gli stili. Anche i parametri cromatici hanno aiutato a distinguerli, così come alcuni composti volatili legati all'invecchiamento. L'acetaldeide, un composto associato all'invecchiamento biologico sotto flor, era superiore del 50% nell'Amontillado rispetto all'Oloroso e del 37% rispetto al Palo Cortado. L'acetato di etile, più strettamente collegato all'invecchiamento ossidativo, era circa il 30% più alto nell'Oloroso e nel Palo Cortado rispetto all'Amontillado.

Gli autori hanno affermato che questi risultati riflettono il modo in cui le condizioni di affinamento modellano il profilo chimico di ciascun vino. Hanno inoltre osservato che, nonostante la variabilità tra una cantina e l'altra all'interno di ogni stile, sono emersi comunque dei raggruppamenti.

Il Palo Cortado resta uno degli stili di Sherry più difficili da spiegare ai consumatori sul piano commerciale perché non rientra nettamente in una sola categoria di invecchiamento. Lo studio suggerisce che la sua identità non sia solo una questione di

tradizione o di linguaggio della degustazione, ma possa essere rintracciata anche in caratteristiche chimiche misurabili.

Per produttori e regolatori di Jerez questo conta, perché marcatori analitici più chiari potrebbero aiutare nel controllo qualità e nella definizione dello stile in un momento in cui lo Sherry cerca di mantenere la propria rilevanza nei mercati export preservando al tempo stesso il suo sistema produttivo tradizionale.