vinetur

Uno studio rileva che i tannini di vinacciolo più polimerizzati rafforzano il colore del vino Marselan

Una ricerca collega una maggiore polimerizzazione dei tannini a una più forte formazione di vitisini, con vini Marselan più rossi, più saturi e pigmenti più stabili.

venerdì 2 ottobre 2026



Un recente studio pubblicato su Food Chemistry ha rilevato che i tannini di vinacciolo altamente polimerizzati possono rafforzare il colore del vino Marselan favorendo la formazione di vitisini, un gruppo di pigmenti associato alla stabilità del colore nei vini rossi.

La ricerca si è concentrata sul Marselan, un vitigno che negli ultimi anni si è diffuso maggiormente ma che è stato oggetto di studi limitati per quanto riguarda le caratteristiche cromatiche dei suoi vini. Secondo lo studio, i vini trattati con tannini di vinacciolo altamente polimerizzati hanno mostrato una maggiore formazione di vitisini rispetto ai vini di controllo. I ricercatori hanno identificato i vitisini come pigmenti piranoantocianici che aiutano a stabilizzare il colore del vino, un fattore importante per l'aspetto durante la produzione e l'invecchiamento.

Lo studio ha inoltre segnalato cambiamenti visibili nei vini finiti. Rispetto ai controlli, i vini Marselan che avevano ricevuto i tannini più polimerizzati mostravano una tonalità rossa più intensa e una cromaticità del colore più elevata, una misura legata all'intensità e alla vividezza del colore. In termini pratici, ciò significa che i vini apparivano più rossi e più saturi.

I ricercatori hanno affermato che questi risultati suggeriscono che conta la struttura dei tannini di vinacciolo, non solo la loro presenza. I loro risultati indicano una relazione tra una maggiore polimerizzazione dei tannini e un migliore sviluppo dei pigmenti nel vino Marselan. Il lavoro si inserisce in un filone di lunga durata della scienza del vino che studia come tannini e antociani interagiscano durante la fermentazione e la maturazione per definire l'aspetto finale e la stabilità del vino rosso.

Nella descrizione dello studio, gli autori hanno detto che i vini Marselan prodotti con questi tannini potrebbero guadagnare in appeal visivo e potenzialmente in qualità grazie a un colore più forte e più stabile. Hanno anche affermato che l'approccio potrebbe essere promettente per migliorare le caratteristiche cromatiche di questa varietà, osservando al tempo stesso che sono necessarie ulteriori ricerche per perfezionare l'effetto ed esaminare se lo stesso andamento valga anche per altri vini.

Questa cautela è importante perché il colore del vino dipende da diversi fattori contemporaneamente, tra cui composizione dell'uva, condizioni di fermentazione, esposizione all'ossigeno, acidità e momento e tipo di aggiunta dei tannini. I nuovi risultati non significano che una sola scelta di tannino determinerà da sola il risultato finale in ogni cantina. Offrono però un segnale più specifico su quali caratteristiche dei tannini possano contare di più quando i produttori cercano di influenzare lo sviluppo del colore nel Marselan.

Per l'industria delle bevande, i risultati potrebbero essere utili perché indicano un modo potenzialmente più prevedibile di gestire il colore del vino rosso. Se studi successivi confermeranno l'effetto in condizioni commerciali, i vinificatori potrebbero usare il grado medio di polimerizzazione dei tannini di vinacciolo come uno dei fattori nella scelta dei prodotti tannici enologici per favorire la stabilizzazione dei pigmenti e rafforzare tono rosso e croma. Questo potrebbe essere particolarmente rilevante per i produttori che puntano alla costanza tra le annate o che cercano di migliorare il profilo visivo di vini ottenuti da varietà di uva più nuove o meno studiate.

Il Marselan sta attirando sempre più attenzione con l'espansione degli impianti, rendendo più preziose le informazioni tecniche sul suo comportamento in vinificazione. Il colore è uno dei tratti più osservati nel vino rosso perché influenza la percezione del consumatore prima ancora che vengano valutati aroma o gusto. Un colore stabile e intenso è spesso un obiettivo commerciale, soprattutto nei vini destinati a rimanere in bottiglia per un certo periodo.

Lo studio aggiunge un tassello mirato a questo tema collegando i tannini di vinacciolo altamente polimerizzati a una maggiore formazione di vitisini e a una colorazione rossa più intensa nel vino Marselan. Pur avendo affermato che servono ulteriori lavori per ottimizzare l'approccio e testarne applicazioni più ampie, gli autori offrono nuovi dati a produttori e scienziati del vino che cercano un controllo migliore dell'espressione del colore nei vini rossi.