vinetur

Uno studio rileva che le chiusure influenzano la mineralità percepita dei vini bianchi

Secondo uno studio, le chiusure meno permeabili all’ossigeno preservano il carattere minerale, mentre quelle più permeabili accentuano gli aromi d’invecchiamento

mercoledì 11 novembre 2026



Il tipo di chiusura utilizzato per una bottiglia di vino bianco può influire sull'intensità con cui i consumatori percepiscono il carattere minerale dopo la conservazione, secondo uno studio sensoriale pubblicato su OENO One e riportato martedì 10 novembre da Falstaff. Lo studio ha rilevato che i vini chiusi con tappi che lasciano passare meno ossigeno sono stati associati più spesso a una maggiore mineralità percepita e a note riduttive, mentre quelli conservati con chiusure più permeabili all'ossigeno hanno mostrato un contrasto più marcato con gli aromi legati all'invecchiamento.

I ricercatori hanno esaminato sei coppie di vini bianchi di annate diverse. In ciascuna coppia, lo stesso vino è stato conservato in bottiglia con due tipi di chiusura diversi per permeabilità all'ossigeno. L'obiettivo era verificare se la quantità di ossigeno che attraversa la chiusura potesse influire sul modo in cui gli assaggiatori valutano la mineralità, un termine ampiamente usato nel mondo del vino ma spesso difficile da definire con precisione.

Secondo il resoconto, l'ossigeno già presente nel vino può modificare la composizione dei composti solforati. Utilizzando chiusure con diversi livelli di trasmissione dell'ossigeno, i produttori possono quindi influenzare l'evoluzione di questi composti nel tempo e, di conseguenza, la percezione del vino. Per valutare questo effetto, lo studio ha combinato i punteggi di mineralità assegnati da esperti con un'analisi sensoriale descrittiva condotta da un panel di assaggiatori addestrati. Ha inoltre quantificato i composti solforati volatili e i parametri enologici di base.

I risultati hanno mostrato una distribuzione graduale dei punteggi di mineralità tra i campioni, anziché un semplice effetto di presenza o assenza. L'analisi descrittiva ha confermato un legame tra la mineralità percepita e le note riduttive. Ha inoltre rilevato un'opposizione tra mineralità e quello che il resoconto definisce bouquet di invecchiamento, suggerendo che lo sviluppo aromatico associato all'età in bottiglia possa attenuare l'impressione di carattere minerale in alcuni vini.

I campioni chiusi con tappi meno permeabili all'ossigeno sono risultati più strettamente associati alla mineralità percepita rispetto a quelli conservati con chiusure più permeabili. Sulla base di questo andamento, lo studio suggerisce che le chiusure con una bassa trasmissione di ossigeno possano contribuire a preservare più a lungo il

profilo minerale di un vino. I risultati non indicano che una chiusura sia la migliore per tutti i vini bianchi, ma evidenziano una relazione misurabile tra la scelta della chiusura e il risultato sensoriale.

Lo studio ha implicazioni pratiche per il settore delle bevande, in particolare per i produttori chiamati a scegliere una confezione adatta allo stile che intendono conferire al vino. Per i vini bianchi venduti puntando su freschezza, tensione o espressione minerale, una chiusura meno permeabile potrebbe aiutare a mantenere queste caratteristiche durante la conservazione in bottiglia. Per altri stili, nei quali si desidera un profilo aromatico più ampio ed evoluto, potrebbe essere più adatto un diverso regime di apporto di ossigeno. In questo senso, la scelta della chiusura non è soltanto una decisione tecnica di confezionamento, ma anche un possibile strumento per gestire lo sviluppo degli aromi e il ritmo di evoluzione del vino dopo l'imbottigliamento.

Lo studio contribuisce inoltre a un dibattito di lunga data nella scienza e nel commercio del vino sul significato di mineralità. Poiché il termine è ampiamente utilizzato nelle note di degustazione, nel marketing e nelle valutazioni professionali, ogni evidenza che colleghi questa percezione a specifiche condizioni di conservazione e a profili aromatici legati ai composti solforati è destinata a suscitare l'interesse di produttori, acquirenti e formatori. Nel resoconto di Falstaff, i risultati sono presentati come un'ulteriore prova del fatto che la permeabilità della chiusura può influenzare il modo in cui il vino bianco viene percepito nel calice, anche quando il vino in sé non ha subito altre modifiche.