vinetur

Uno studio cileno rileva che le reti ombreggianti modificano la composizione dei vini da vecchie viti di Moscato d’Alessandria

Nella prova condotta in una sola annata non sono emerse differenze sensoriali significative, nonostante variazioni misurate in laboratorio che potrebbero riflettere una maturazione non uniforme alla vendemmia

martedì 17 novembre 2026



Una prova in vigneto condotta in Cile nell’arco di una sola annata ha rilevato che le reti ombreggianti modificano il profilo chimico dei vini ottenuti da vecchie viti di Moscato d’Alessandria, senza però determinare differenze significative nei test sensoriali, secondo uno studio pubblicato su Horticulturae.

La ricerca ha esaminato gli effetti delle reti ombreggianti, sempre più spesso considerate un mezzo per ridurre lo stress termico e da irraggiamento solare nei vigneti, sulla composizione fenolica e volatile dei vini ottenuti. Questi composti sono importanti perché sono legati ad aroma, gusto, colore e struttura. Il risultato principale dello studio è che l’ombreggiamento ha modificato tali componenti, dimostrando che la protezione della chioma può lasciare un segno misurabile nel vino finito anche quando le uve provengono dalla stessa varietà e dallo stesso sito.

Al tempo stesso, nelle valutazioni di degustazione i ricercatori non hanno riscontrato differenze sensoriali significative tra i vini. Ciò significa che, in questa prova, le variazioni chimiche rilevate in laboratorio non si sono tradotte chiaramente in differenze più marcate o riconoscibili per gli assaggiatori.

Lo studio si è concentrato sul Moscato d’Alessandria da vecchie viti, una varietà aromatica utilizzata per la produzione di vino e di altre bevande in diverse regioni. Analizzando i vini, anziché limitarsi alle uve in vigneto, la ricerca ha affrontato una questione di diretto interesse per i produttori: se uno strumento di gestione del calore modifichi il prodotto finale in modo potenzialmente rilevante sul piano commerciale.

È un aspetto importante per il settore delle bevande, mentre viticoltori e produttori valutano come rispondere all’aumento delle temperature. Le reti ombreggianti sono spesso prese in considerazione come possibile strumento di adattamento, ma la prova cilena suggerisce che i produttori non dovrebbero dare per scontato che le variazioni chimiche in vigneto si traducano automaticamente in un miglioramento sensoriale nel bicchiere. Per le aziende vinicole, i risultati aggiungono elementi utili per decidere se i costi e gli aspetti logistici dell’installazione delle reti siano giustificati dai cambiamenti desiderati nello stile e nella qualità del vino.

I ricercatori hanno inoltre richiamato l’attenzione su un’importante cautela nell’interpretazione dei risultati. Secondo la sintesi dello studio, le uve sono state vendemmiate a diversi livelli di maturazione, e questo potrebbe aver influenzato l’esito. In termini pratici, alcune delle differenze misurate nei vini potrebbero quindi riflettere non solo l’effetto dell’ombreggiamento, ma anche differenze nel grado di maturazione al momento della vendemmia.

Questa limitazione è rilevante perché la maturità delle uve può influenzare molte delle stesse caratteristiche del vino misurate nello studio, tra cui i composti legati all’aroma e la composizione fenolica. Quando i tempi di vendemmia non sono perfettamente allineati, diventa più difficile isolare l’effetto di un trattamento in vigneto da quello di un altro fattore.

Anche tenendo conto di questa riserva, lo studio si aggiunge a un corpus crescente di ricerche su come i vigneti possano adattarsi a condizioni più calde senza basarsi su un’unica ipotesi di qualità. In molte regioni viticole si stanno sperimentando reti ombreggianti per proteggere le uve dall’eccesso di radiazione, dall’accumulo di calore e dai possibili danni da sole. Le ricerche hanno mostrato che queste pratiche possono influire sulla temperatura degli acini e sulla maturazione, ma il loro impatto sulla composizione del vino e sulla percezione sensoriale è ancora oggetto di studio e può variare in funzione della varietà, del clima e delle condizioni di vendemmia.

Per il Moscato d’Alessandria, in particolare, l’aroma è centrale per l’identità commerciale. Qualsiasi variazione dei composti volatili può essere rilevante per i produttori che cercano di preservare o definire il profilo caratteristico dell’uva. Il fatto che lo studio abbia rilevato differenze compositive senza una chiara distinzione sul piano sensoriale suggerisce che il rapporto tra chimica e qualità percepita possa essere più complesso di un semplice miglioramento o peggioramento dovuto a un maggiore ombreggiamento.

Poiché la prova ha riguardato una sola campagna, i risultati vanno considerati un dato utile, non una risposta definitiva. Le reazioni del vigneto possono variare da un’annata all’altra in funzione dell’andamento meteorologico, del carico produttivo e delle condizioni del sito. Saranno necessari ulteriori studi pluriennali per stabilire se le

variazioni osservate siano costanti e se risultino più o meno evidenti sul piano sensoriale in presenza di diverse strategie di vendemmia.

Lo studio offre comunque nuove informazioni a viticoltori e produttori di vino, in un momento in cui le scelte di adattamento diventano sempre più urgenti. Invece di presentare le reti ombreggianti come un miglioramento automatico, i risultati indicano che si tratta di uno strumento di gestione con effetti misurabili, da valutare in relazione agli obiettivi produttivi, ai livelli di maturazione desiderati e allo stile del vino.