vinetur

Uno studio rileva che il vitigno incide sulla chimica del vino rosso più dei siti vicini

Artaban mantiene una firma chimica distinta in tre siti, mentre il luogo di coltivazione modifica pH, colore e polifenoli

mercoledì 25 novembre 2026



Uno studio pubblicato martedì su OENO One ha rilevato che il vitigno ha avuto un ruolo più determinante del luogo di raccolta nel definire l’identità chimica dei vini rossi ottenuti da tre varietà coltivate in vigneti vicini nel sud della Francia. Il sito viticolo ha

comunque modificato parametri importanti come il pH, il colore e il contenuto totale di polifenoli.

La ricerca, condotta da Andréa Cesson e dai suoi colleghi, ha esaminato vini prodotti con Artaban, un ibrido resistente alle malattie, e con le varietà di Vitis vinifera Cabernet Sauvignon e Syrah. Le uve sono state vendemmiate nel 2022 in tre siti del dipartimento dell'Aude, in Occitania: Domaine de Cazes, La Clape e Ouveillan. Per ridurre le variabili legate alla vinificazione, il gruppo ha adottato metodi standardizzati di microvinificazione, fermentando tutti i lotti nelle stesse condizioni e confrontando poi un'ampia gamma di marcatori chimici.

La questione è importante per la viticoltura, perché da tempo viticoltori ed enologi cercano di distinguere l'effetto del vitigno da quello del terroir, termine che comprende suolo, clima, topografia e pratiche di gestione del vigneto. Il tema è diventato più urgente mentre i produttori sperimentano varietà resistenti alle malattie, che potrebbero richiedere meno trattamenti e reagire alle condizioni locali in modo diverso rispetto ai vitigni tradizionali.

I ricercatori hanno analizzato nove combinazioni di vitigno e sito, con repliche biologiche per ciascuna, misurando i parametri chimici tradizionali del vino insieme ad antociani, tannini, polisaccaridi, tioli varietali e precursori aromatici. L'analisi statistica ha mostrato che le differenze nel colore del vino e nella composizione polifenolica spiegavano la maggior parte della variabilità tra i vini. Un secondo livello di variabilità dipendeva dall'equilibrio tra polisaccaridi e antociani.

Artaban si è distinta con maggiore evidenza. Secondo lo studio, i suoi vini presentavano un profilo di antociani diglucosidi che li differenziava da Cabernet Sauvignon e Syrah in tutti i siti. Questo andamento suggerisce una forte impronta varietale e un effetto relativamente limitato del luogo di raccolta, almeno nell'area geografica ristretta considerata dalla ricerca.

Cabernet Sauvignon e Syrah hanno mostrato un comportamento diverso. Nei loro vini l'effetto del luogo di raccolta era più evidente, con quelli di Ouveillan che si distinguevano più nettamente da quelli ottenuti negli altri due siti. Lo studio ha rilevato che il vitigno influiva soprattutto sulla composizione degli antociani e sull'espressione

del 3-sulfanylhexan-1-ol, o 3SH, un tiolo volatile legato all’aroma. Il luogo di raccolta, invece, aveva un effetto significativo sul pH, sui parametri cromatici e sull’indice dei polifenoli totali.

La ricerca ha inoltre rilevato che, nel complesso, la composizione dei tannini era influenzata solo debolmente, fatta eccezione per i dimeri e i tannini a catena corta. Un altro risultato è che il luogo di raccolta modificava le concentrazioni assolute più delle proporzioni relative all’interno delle famiglie chimiche. In termini pratici, il sito sembrava quindi modificare l’intensità di alcune caratteristiche compositive più di quanto cambiasse l’impianto chimico generale definito dal vitigno.

Lo studio ha riguardato un’area subregionale circoscritta, non regioni vitivinicole molto distanti tra loro. Gli autori affermano che, entro un’area geografica così limitata, il vitigno sembra definire l’identità biochimica del vino, mentre il luogo di raccolta ne modula l’espressione. L’articolo non sostiene che lo stesso equilibrio si verificherebbe in altre regioni, in climi diversi o in condizioni di cantina commerciali.

Questa distinzione è rilevante per il settore del vino. I produttori che valutano se piantare varietà resistenti come Artaban potrebbero interpretare i risultati come un’indicazione del fatto che alcuni vitigni riescono a mantenere una firma chimica stabile in siti vicini, mentre varietà più affermate possono essere più sensibili al luogo. Ciò potrebbe aiutare a orientare le scelte sulla collocazione dei vigneti, la selezione varietale e la conservazione di uno stile riconoscibile. Ogni applicazione commerciale richiederebbe tuttavia cautela, poiché i risultati riguardano una sola annata, tre varietà e una parte limitata dell’Occitania.

L’articolo aggiunge inoltre nuove informazioni su Artaban, in un momento in cui cresce l’interesse per le varietà resistenti. Gli autori ricordano che Artaban è stata la prima varietà resistente piantata in Francia, nel 2021, e che sono stati pubblicati pochi studi sull’influenza dei diversi terroir sulla sua composizione. Affiancandola a due varietà note del sud della Francia, il gruppo ha voluto verificare se le uve ibride reagiscano al luogo come le tradizionali varietà di Vitis vinifera.

Per isolare questi effetti, i ricercatori hanno vendemmiato le uve alla maturità tecnologica, portato l'azoto dei mosti allo stesso livello obiettivo e fermentato i vini con lo stesso ceppo di lievito a 23°C. La macerazione è durata 14 giorni e i vini sono stati campionati una volta completata la fermentazione, fino all'esaurimento degli zuccheri. Lo studio ha poi confrontato i parametri enologici standard con misurazioni più dettagliate del colore, delle forme dei pigmenti, della distribuzione dei tannini per dimensione, della composizione dei polisaccaridi e dei composti aromatici contenenti zolfo.

Gli autori inseriscono la ricerca in un dibattito più ampio nell'ambito della scienza del vino. È noto che le condizioni ambientali influenzano marcatori legati alla qualità del vino, tra cui polifenoli, antociani e precursori aromatici, anche quando i vigneti sono relativamente vicini. Questi effetti, però, non si distribuiscono in modo uniforme tra le diverse caratteristiche. In questo studio, pH, colore e polifenoli totali hanno risposto al luogo di raccolta in modo più evidente rispetto all'identità degli antociani, soprattutto nel caso di Artaban.

Per i viticoltori delle regioni esposte allo stress climatico e alla pressione delle malattie, i risultati possono offrire un modo più preciso di ragionare sulla tipicità. Il vitigno può definire il profilo chimico generale del vino, mentre il sito ne influenza il colore, l'acidità e la ricchezza fenolica. Per le cantine, questa distinzione potrebbe essere utile nel valutare nuovi impianti, gestire gli approvvigionamenti a livello subregionale o decidere in che misura una varietà resistente possa modificare lo stile aziendale.