

# Convenzionale o Naturale? Ciò che conta è la Qualità

## PARTE II

# LA VITA DELLE MOLECOLE

Donato Lanati

Enosis Meraviglia - Fubine (Alessandria)

**La tradizione è il frutto degli esperimenti riusciti che sono stati ripetuti.  
Il 90% di ciò che conosciamo oggi sul vino viene dalla tradizione.  
La ricerca moderna permette, in quel 10% che rimane,  
di capire in modo razionale e oggettivo le ragioni dei fenomeni biochimici  
per indirizzarli all'obiettivo desiderato: il massimo della qualità.**

### La creazione delle molecole

Quando si formano le molecole che danno le sensazioni che il vino fa nascere?

Partendo dall'acino verde si formano prima gli acidi idrossicinnamici, che sono fondamentali per la qualità del vino. Se un giorno qualcuno vi dirà "Il mio vino è naturale" senza aggiungere altro, dovrete chiedergli "Ma dimmi: quanti acidi idrossicinnamici ha?" e se questo produttore non sapesse rispondere significherebbe che produce il suo vino seguendo la legge del caso, mentre invece si dovrebbe fare seguendo la legge delle conoscenze.

Attraverso questi acidi idrossicinnamici, che sono dei piccoli fenoli, e attraverso degli enzimi che sono la fenilalanina-ammonio liasi (PAL) e la calcone isomerasi (CHI), si formano i tannini.

I tannini si formano quando l'acino è verde, e si formano perché la vite deve difendersi. Quando si arriva circa ad una settimana prima dell'invaiaitura, cioè quando la vite comincia a cambiare colore, attraverso una serie di enzimi, cominciano a formarsi gli antociani che caratterizzano il colore.

Se andiamo quindi a vedere gli aromi, i profumi liberi come quelli che si sentono nel Moscato, si formano in

un periodo successivo, e in seguito si formano gli aromi glicosilati, che sono delle molecole aromatiche legate ad uno o più zuccheri.

Queste sostanze non si sentono subito né al gusto né al profumo, ma il loro aroma verrà fuori nel vino magari dopo tre-quattro anni, in seguito a reazioni di idrolisi enzimatica e chimica.

Tra i precursori dell'aroma importanti invece per il Barolo, si devono segnalare i norisoprenoidi, che si formano negli acini ancora verdi a partire dai carotenoidi, grazie all'azione della luce.

Quindi, è possibile al raggiungimento della maturità dell'acino, al momento della vendemmia, sapere se quell'uva potrà essere destinata ad un Nebbiolo o potrà diventare un Barolo, verificando il tenore di norisoprenoidi. Al momento della vendemmia queste sostanze aromatiche non si riescono a percepire perché sono legate a degli zuccheri. Si può però determinare il loro tenore attraverso l'analisi dei precursori degli aromi per mezzo di un gasmassa.

Grazie a queste analisi si può già dire per un vino: "questo vino non potrà

