



Fondazione Mach

**REGISTRATE LE PRIME 4 VARIETÀ DI VITE TOLLERANTI A BOTRITE**

Al via la coltivazione dei primi quattro nuovi incroci di Vitis vinifera selezionati dalla Fondazione Edmund Mach, dopo la pubblicazione sulla GU dell'iscrizione al Registro nazionale delle varietà di vite di "lasma Eco 1", "lasma Eco 2", "lasma Eco 3", "lasma Eco 4", tolleranti a botrite. Si tratta dei primi frutti dell'attività di miglioramento genetico della vite per incrocio naturale iniziata 16 anni fa. Il materiale sarà presto messo a disposizione degli operatori interessati attraverso dei canali specifici come il Consorzio Innovazione Vite, che gestirà il brevetto delle varietà. Intanto a San Michele si sta già puntando alla selezione di varietà tolleranti a oidio e peronospora.

STUDI & RICERCHE

# Evoluzione del profilo aromatico delle uve durante la maturazione

*L'aroma del vino è frutto di un'armonia complessa cui gli aromi dell'uva partecipano attivamente: la data di raccolta deve quindi essere individuata tenendo conto delle diverse classi di composti e del momento in cui i loro massimi potenziali risultano in equilibrio*

A. ASPROUDI, E. BERTOLONE e D. BORSA, CRA-ENO Centro di Ricerca per l'Enologia



*L'aroma varietale*, a parte le varietà denominate aromatiche, come i Moscati, che danno mosti dotati di aroma simile a quello dei vini, *può non essere percepibile direttamente nelle uve e nei vini*. Infatti, i mosti di numerose cultivar, denominate a sapore semplice, pur essendo praticamente inodori, danno vini il cui aroma caratteristico è più o meno specifico della varietà; questo è quanto avviene per la maggior parte dei grandi vitigni come Merlot, Cabernet, Sauvignon e altri. Il termine "aroma varietale" non deve, tuttavia, far pensare che ogni vitigno possieda composti aromatici specifici, in quanto gli stessi composti odorosi e i loro precursori, si riscontrano nei mosti e nei vini di numerose varietà della stessa famiglia, come, d'altra parte, in altri frutti o piante.



**Barbatelle di qualità per un prodotto di qualità**



In Trentino, in un territorio unico per posizione e clima, moltiplichiamo più di 120 varietà da vino e 20 varietà da tavola che danno origine con un'ampia gamma di selezioni clonali innestate sui principali portinnesti, ad oltre 500 combinazioni per ogni esigenza. Dall'impegno, dal lavoro e dalla grande esperienza dei soci dei **Vivai Cooperativi di Padergnone** vengono moltiplicate le barbatelle che contribuiscono alla nascita dei migliori vini italiani.



**VIVAI COOPERATIVI PADERGNONE** Soc. Coop. Agr.

Via Barbazan, 13 - 38070 Padergnone (TN) Tel. 0461 864142 Fax 0461 864699 www.vicopad.it - info@vicopad.it

Socio AFLOVIT Sezione AVIT





**Torraccia del Piantavigna DAGLI IMBALLAGGI NASCONO... LE SPEZIE**

Arriva l'estate e Torraccia del Piantavigna lancia un'idea per portare l'orto in città, trasformando gli imballaggi in piccoli giardini per terrazze e balconi. Regalerà ai suoi clienti il terriccio e i semi da piantare ed aprirà un vero e proprio laboratorio per il pollice verde sul web. Sulla pagina Facebook dell'azienda si potranno postare le immagini delle diverse fasi dalla semina alla raccolta, scambiarsi consigli e chiedere il parere di un esperto. Il set per la realizzazione del mini giardino sarà distribuito in tutte le enoteche in cui si trovano i prodotti della cantina piemontese.



**Il profilo aromatico durante la maturazione dell'uva**

La maturazione dell'uva avviene nel periodo fisiologico che inizia con l'invasatura e si conclude dopo un periodo di circa 40 giorni. La sua durata è influenzata dalla varietà, dalle condizioni ambientali e climatiche e dalle pratiche colturali utilizzate. Si tratta di un periodo molto importante che influisce sulla composizione delle uve e di conseguenza sul vino, in cui avvengono cambiamenti

fisici (peso, volume, colore e consistenza ed elasticità della bacca) e chimici (pH, acidità, zuccheri, composizione fenolica e aromatica). Conoscere il profilo aromatico varietale di una cultivar consente di valutare il momento in cui questo potenziale è maggiormente espresso (Coelho et al., 2006); se si considera che l'aroma del vino è frutto di equilibri complessi cui gli aromi dell'uva partecipano attivamente, sarà necessario

che la data di raccolta venga individuata tenendo conto delle diverse classi di composti. Ad esempio in alcuni vini bianchi le note erbacee dovute alla presenza di alcoli e aldeidi a 6 atomi di carbonio sono apprezzate se presenti in quantità limitate (Baumes et al., 1986), mentre per altri composti (terpeni o norisoprenoidi glicosidi) un contenuto elevato è considera-

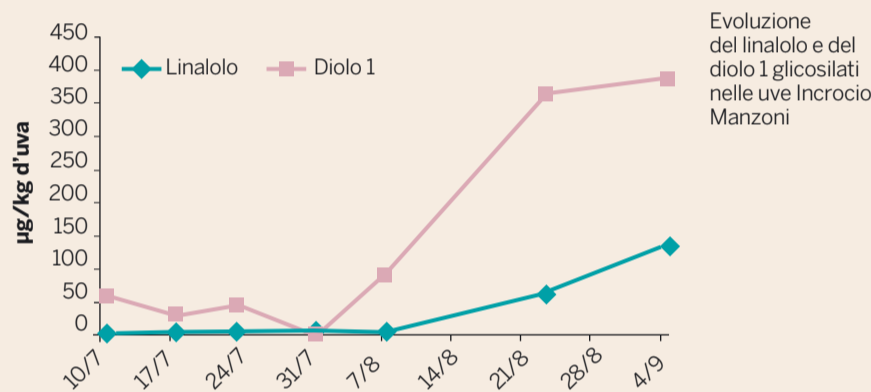
to positivo. Per questa ragione Salinas et al. (2004) hanno proposto di considerare l'equilibrio tra le varie classi di composti come criterio per scegliere la data della raccolta. Ne consegue che la conoscenza dei fenomeni che avvengono durante la maturazione a carico delle diverse classi di composti aromatici riveste molta importanza.

In seguito viene descritta l'evoluzione durante la maturazione delle principali classi di composti che caratterizzano alcune importanti varietà nazionali

**TERPENI**

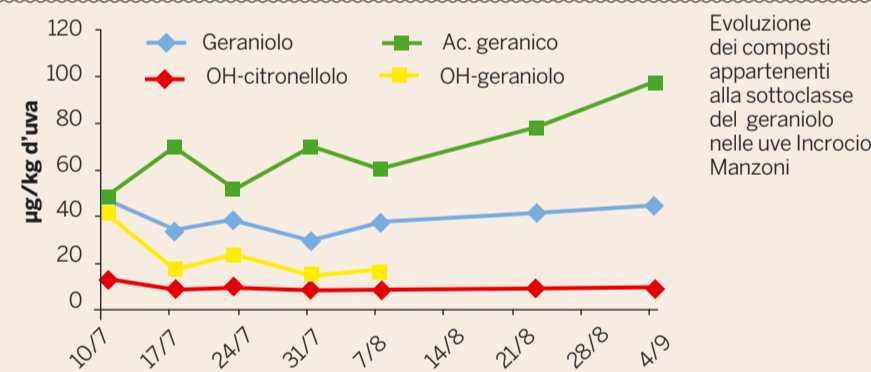
Il contenuto in terpeni liberi e legati aumenta con la maturazione. Gli eterosidi terpenici sono abbondanti nell'acino verde, mentre gli alcoli terpenici ( $\alpha$ -terpineolo, nerolo e citronellolo) sono in minima quantità e sono presenti in misura rilevante a partire dall'invasatura come per il linalolo. La frazione legata rimane sempre più elevata di quella libera per tutta la durata della maturazione e aumenta anche dopo, mentre la frazione libera si attenua. In particolare, il linalolo e l' $\alpha$ -terpineolo, diminuiscono durante la fase di sovra maturazione. Questa evoluzione sembra indicare che lo stoccaggio degli alcoli terpenici nell'acino avviene per la maggior parte in forma legata. Il contenuto e la tipologia di molecole terpeniche presenti nell'acino è importante per definire l'impronta aromatica del vitigno. A questo scopo, molti studi sono indirizzati ad approfondire le vie biosintetiche preferenziali nella bacca per la formazione dei composti aromatici durante la maturazione. Ad esempio, la distinzione nelle sottoclassi del linalolo, del geraniolo e del nerolo fornisce profili monoterpici molto differenti tra cultivars. Nel caso dell'Incrocio Manzoni, cv interessante per il suo elevato tenore di terpeni glicosilati, alcuni risultati relativi allo studio dell'evoluzione terpenica nell'acino durante la maturazione sono riportati nelle figure 1 a, b, c.

Figura 1a



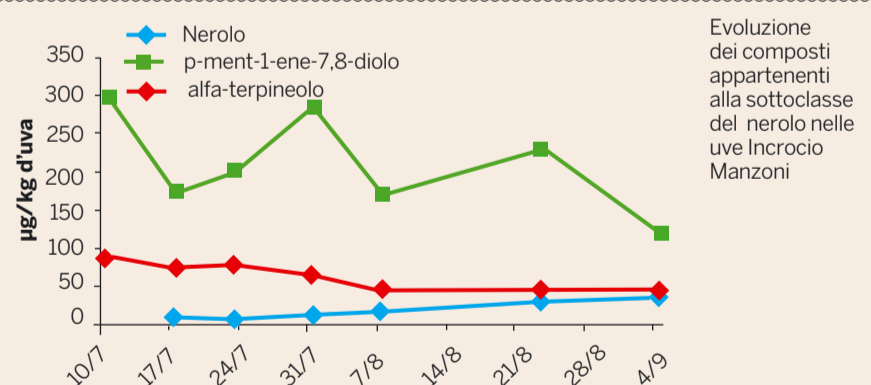
Evoluzione del linalolo e del diolo 1 glicosilati nelle uve Incrocio Manzoni

Figura 1b



Evoluzione dei composti appartenenti alla sottoclasse del geraniolo nelle uve Incrocio Manzoni

Figura 1c



Evoluzione dei composti appartenenti alla sottoclasse del nerolo nelle uve Incrocio Manzoni

**CLASSI DEI COMPOSTI VARIETALI AROMATICI**

I composti odorosi delle uve da *Vitis vinifera* studiati in modo più completo fino ad oggi, appartengono alla classe chimica dei terpeni. Essi sono responsabili dell'aroma caratteristico delle uve e dei vini delle varietà a sapore di moscato e malvasia dove sono in forma libera, ma sono presenti anche in piccola quantità, come glicosilati, nelle varietà a sapore semplice. Altri composti in forma prevalentemente glicosilata, i C<sub>13</sub> norisoprenoidi, sono importanti costituenti dell'aroma di molte varietà di *Vitis vinifera*. Questi composti, prodotti dalla degradazione fotochimica ed enzimatica dei carotenoidi, avendo tipicamente soglie sensoriali basse sono importanti per il loro contributo all'aroma del vino anche quando presenti in concentrazioni molto basse.

I benzenoidi caratterizzati dalla presenza di un anello benzenico con una o più catene laterali, derivano dall'acido shikimico; la loro presenza è legata alle lignine e ai polifenoli e risulta dipendente dalla varietà (Di Stefano, 1996). In alcuni vini la presenza di benzenoidi derivanti dall'uva può influenzare significativamente il prodotto: infatti in alcuni Chardonnay, pur non affinati in legno, è stata evidenziata una significativa impronta di vaniglia dovuta alla vanillina presente già nelle uve (Sefton et al., 1993).

Il ruolo delle metossipirazine nell'aroma erbaceo di certi vitigni, come il Cabernet sauvignon, è oggi ben noto. L'isobutil-metossipirazina (IBMP), identificata per la prima volta da Bayonove (1975) in uve Sauvignon, è considerata responsabile dell'aroma di peperone percepibile nei vini. Di questi composti, che esistono allo stato libero nell'uva, non si conoscono i precursori. Le metossipirazine sono contenute prevalentemente nell'uva immatura e diminuiscono sensibilmente in maturazione.

Infine, più recentemente, è stato dimostrato il contributo all'aroma di certi vitigni, in particolare del Sauvignon, di composti solforati, aventi una funzione tiolica, con bassa soglia olfattiva, che si trovano nell'uva sotto forma di S-coniugati della cisteina. Il primo precursore S-3-(esan-1-olo)-L-cisteina (Cys-3MH) è stato identificato per la prima volta nel Sauvignon (Darriet et al., 1991) dove risulta essere presente a concentrazioni più elevate nelle bucce che nel succo e viene quindi maggiormente liberato con un contatto prolungato del mosto con le bucce.



Figura 2. Contenuto in linalolo libero di uve Moscato Bianco provenienti da località con altitudine diversa in due annate

Figura 3. Contenuto in linalolo glicoside di uve Moscato Bianco provenienti da località con altitudine diversa in due annate

**UNO STUDIO SUL MOSCATO BIANCO**

Uno studio condotto su alcuni vigneti di Moscato Bianco in Piemonte, ha evidenziato come la zona di produzione influenzi l'accumulo di linalolo libero e glicoside. La ricerca è stata condotta per due annate su vigneti con densità di impianto e sistema di allevamento simili, ma differenti per posizione altimetrica. Il contenuto in linalolo libero è particolarmente elevato nelle uve del vigneto di Santo Stefano Belbo, che si trova al limite tra la zona di produzione più elevata e quella più bassa, in entrambi gli anni, mentre le uve del vigneto di Canelli presentano il tenore più basso in linalolo libero nel 2006 e un contenuto circa triplo nel 2007 (fig. 2). Esaminando il contenuto di linalolo glicoside negli stessi vigneti (fig. 3) si può osservare che nelle zone più basse, in cui la temperatura era mediamente più elevata, si osserva un maggior accumulo di linalolo glicoside a discapito del libero, facendo ipotizzare che le uve fossero già in sovra maturazione.

Figura 2

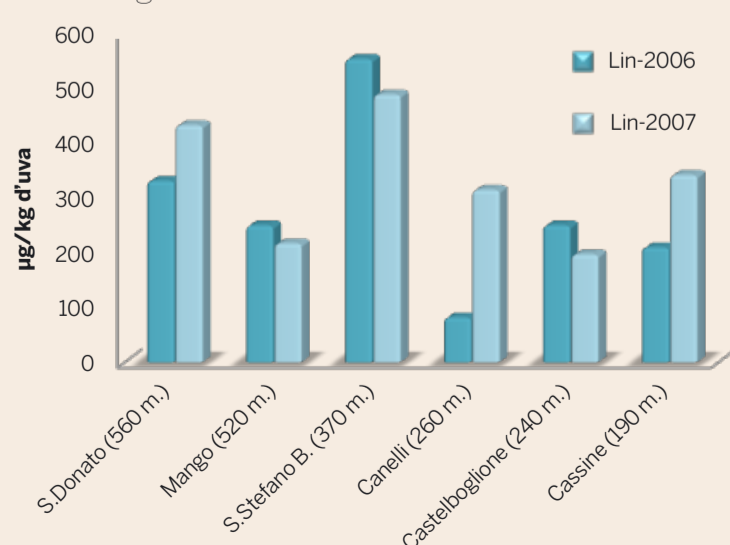
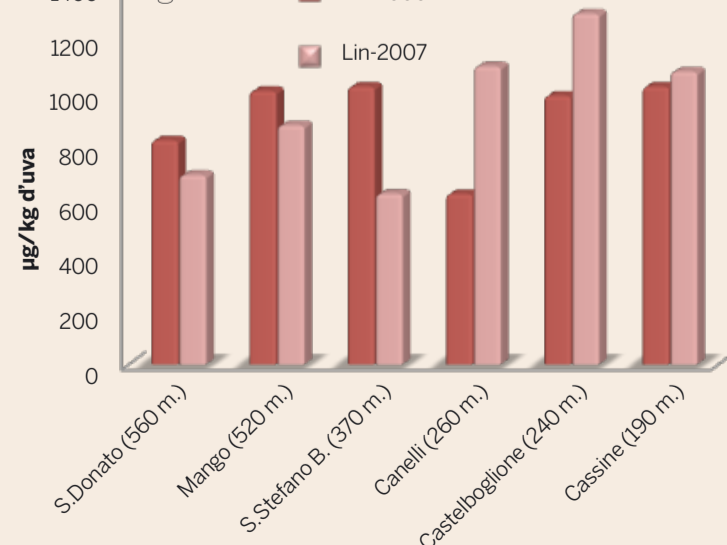


Figura 3





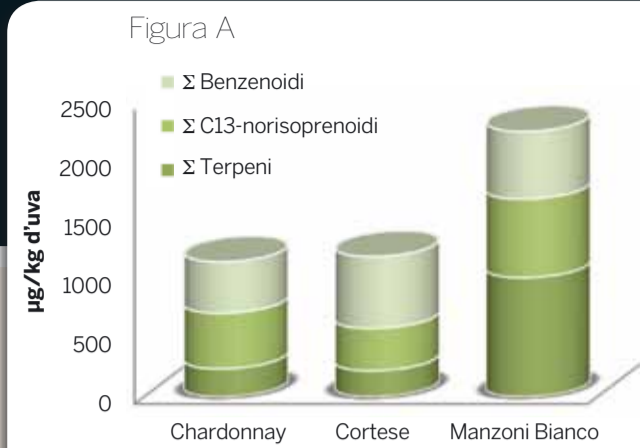
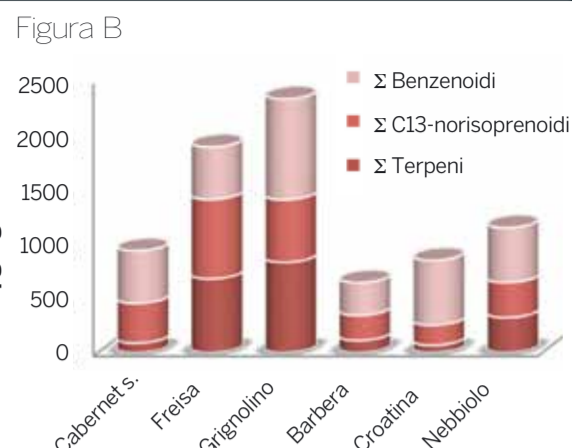


Figura A. Contenuto di classi di composti aromatici in cv neutre a bacca bianca  
Figura B. Contenuto di classi di composti aromatici in cv neutre a bacca colorata



**PERSONALITÀ AROMATICA DI ALCUNE CULTIVAR**

Il tenore dei diversi composti è influenzato in modo sensibile dall'ambiente, dalle condizioni pedoclimatiche e dalle pratiche colturali, mentre il profilo aromatico dal punto di vista qualitativo è sotto il controllo varietale. La personalità aromatica, propria di ogni vitigno, quale si riscontra nei vini, deriva dalla natura e dal contenuto dei singoli composti varietali presenti. Nelle figure A e B sono riportati i profili aromatici, espressi come sommatoria dei composti appartenenti alla stessa classe dal punto di vista chimico, rispettivamente di cultivar neutre a bacca bianca e colorata coltivate in Piemonte e Veneto. Si può osservare che il Manzoni Bianco è una cultivar più ricca di composti varietali, soprattutto terpeni glicosidi, rispetto a Chardonnay e Cortese. Tra le cultivar a bacca colorata, tutte coltivate in Piemonte, si può notare come Grignolino e Freisa presentino una maggior abbondanza di precursori d'aroma rispetto alle altre varietà considerate. Dal confronto tra le due risulta evidente che il Grignolino è più ricco di terpeni e soprattutto di benzenoidi glicosidi rispetto al Freisa, per cui ci si potrà attendere che il vino ottenuto abbia note floreali e di rosa.

**NORISOPRENOIDI**

Precursori d'aroma glicosilati come i C<sub>13</sub>-norisoprenoidi possono generare dopo idrolisi enzimatica e chimica composti a bassa soglia olfattiva, importanti per i vini finiti provenienti da uve di varietà cosiddette neutre. Sono presenti in quantità modeste nell'acino verde, il loro tenore aumenta velocemente dalla pre-invaiaitura fin dopo l'invaiaitura e nel periodo prossimo alla raccolta possono aumentare, rimanere costanti o subire una diminuzione a seconda delle condizioni climatiche. L'evoluzione, durante la maturazione, dei composti appartenenti a questa classe dipende fortemente dalle condizioni microclimatiche come la luce dalla quale ogni singolo precursore può essere influenzato in modo diverso. (Lee et al., 2007). Nel caso del Refosco dal peduncolo rosso alcuni dei principali composti generati per idrolisi enzimatica come il vomifoliolo hanno seguito un'evoluzione altalenante e diversa nei due anni di studio, mentre altri si sono accumulati fino alla raccolta seguendo un andamento più regolare (3-oxo- $\alpha$ -ionolo, 3-OH- $\beta$ -ionone) per entrambe le annate (fig. 4a, b).

L'individuazione delle idonee tecniche colturali e del momento di raccolta ottimale possono massimizzare il contenuto in precursori glicosilati dell'uva.

Il periodo vendemmiale rappresenta una fase di rapida evoluzione dei metaboliti secondari e la scelta del momento di raccolta influenza la qualità dei futuri vini. Un esempio su come la data di raccolta possa influenzare il contenuto finale di precursori norisoprenoidici nell'uva Nebbiolo viene illustrato nella figura 5. Sono stati determinati i norisoprenoidi totali di uve provenienti da piante meno vigorose (V-) e da piante più vigorose (V+). Nel caso delle piante con minor vigoria risulta evidente che un eventuale anticipo della data di raccolta avrebbe salvaguardato il contenuto in precursori glicosilati delle uve.

**UNO STUDIO SUL VITIGNO BARBERA**

In uno studio condotto sul vitigno Barbera sono stati evidenziati gli effetti di differenti tempistiche di sfogliatura sul contenuto e l'evoluzione dei norisoprenoidi glicosilati nel corso della maturazione. Sono state effettuate tre prove di sfogliatura in 3 differenti fasi fenologiche: pre-fioritura, fioritura completa e post-allegagione. In queste fasi fenologiche la vite è protagonista di un profondo e significativo sviluppo e gli effetti provocati dalla sfogliatura hanno numerose ricadute sul ciclo riproduttivo, sul metabolismo primario e sul metabolismo secondario della pianta (Poni et al., 2006). Gli acini sono stati prelevati all'invaiaitura, a metà maturazione e in epoca vendemmiale (fig. 6). L'evoluzione del tenore di norisoprenoidi totali della bacca è diverso nelle tre prove di sfogliatura; in particolare, per le prove defogliate in prefioritura e fioritura si osserva il maggior quantitativo di norisoprenoidi alla raccolta. È interessante sottolineare come già all'invaiaitura il testimone non defogliato presentava un contenuto più elevato rispetto alle altre prove. Nelle piante sfogliate a fioritura si osserva il maggior incremento in norisoprenoidi tra l'epoca di invaiaitura e la raccolta, al contrario nel testimone il tenore in questi composti rimane pressoché costante dall'invaiaitura fino oltre metà maturazione per poi aumentare nel periodo precedente la vendemmia.

Figura 6 Effetto della sfogliatura sull'evoluzione dei norisoprenoidi totali di uve Barbera

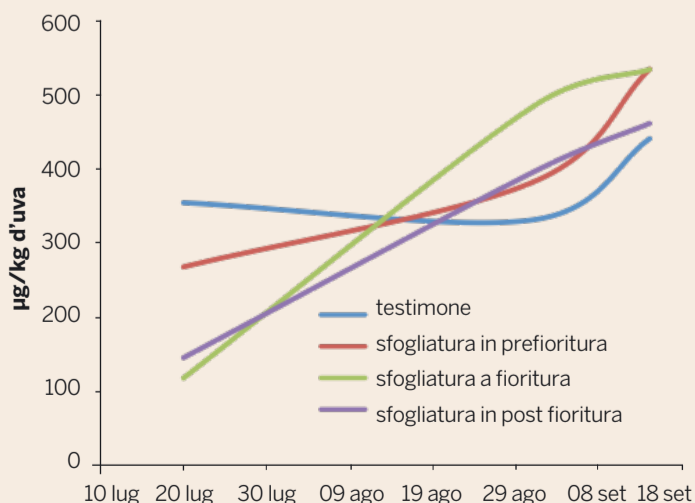
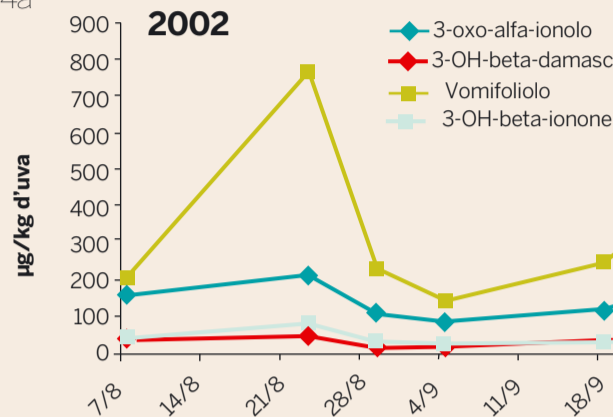
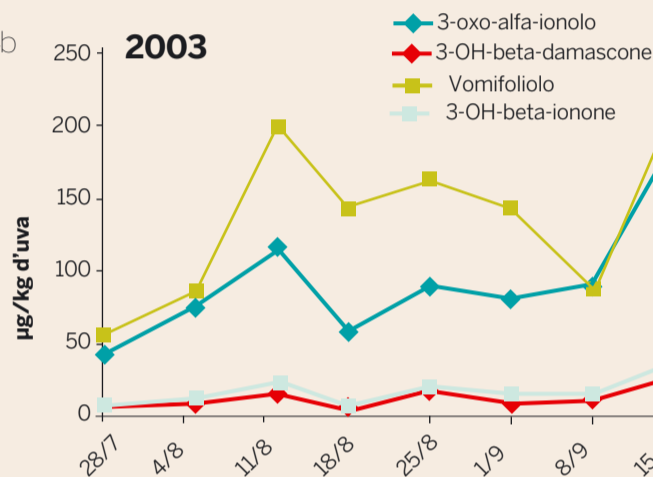


Figura 4a



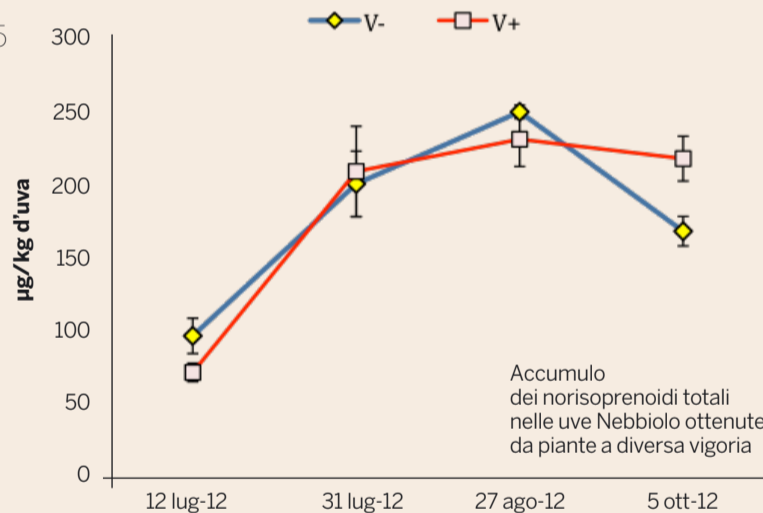
Evoluzione di norisoprenoidi liberati per idrolisi enzimatica di uve Refosco dal peduncolo rosso nell'anno 2002

Figura 4b



Evoluzione di norisoprenoidi liberati per idrolisi enzimatica di uve Refosco dal peduncolo rosso nell'anno 2003

Figura 5

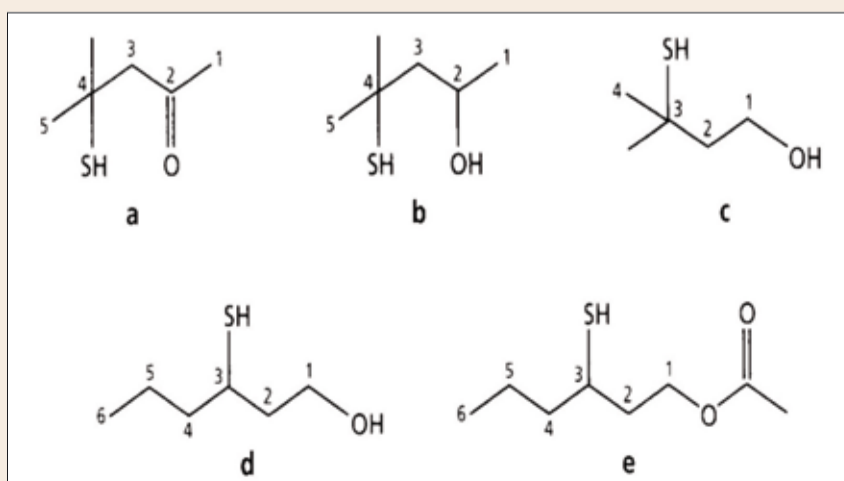


Accumulo dei norisoprenoidi totali nelle uve Nebbiolo ottenute da piante a diversa vigoria

**COMPOSTI TIOLICI**

I precursori dei composti tiolici (fig. 7) presentano il maggior accumulo dopo l'invaiaitura e il picco massimo del loro tenore si osserva a 16-18 settimane dopo la fioritura (Kobayashi et al., 2010). Inoltre, in uve attaccate da *Botrytis cinerea* sono stati riscontrati tenori più elevati del precursore S-3-(esan-1-olo)-L-cisteina. I precursori S-coniugati della cisteina dell'acino vengono trasformati nelle loro forme libere durante la vinificazione attraverso l'attività della *Saccharomyces cerevisiae*  $\beta$ -liasi. Recentemente è stata dimostrata la presenza di composti solforati in vini Arneis del Piemonte in concentrazioni sopra la soglia di percezione. La presenza di 4-mercapto-4-metil-2-pentanone (MP) e 3-mercapto-esil acetato (AMH) può pertanto contribuire a spiegare le note di frutti tropicali, pompelmo e salvia dei vini Langhe Arneis Doc, Roero Arneis Docg e Terre Alfieri Arneis Doc (Piano et al., 2014).

Figura 7 Principali composti tiolici



a: 4-mercapto-4-metilpentan-2-one (4MMP); b: 4-mercapto-4-metilpentan-2-olo (4MMPH); c: 3-mercapto-3-metilbutan-1-olo (3MBH); d: 3-mercaptoesan-1-olo (3MH); e: acetato del 3-mercaptoesan-1-olo (A3MH)

**BIBLIOGRAFIA**

Baumes, R., Cordonnier, R., Nitz, S., & Drawert, F. (1986). Identification and determination of volatile constituents in wines from different vine cultivars. Journal of the Science of Food and Agriculture, 37(9), 927-943.

Di Stefano R. (1996). Metodi Chimici nella Caratterizzazione Varietale, valutazioni attraverso lo studio dei composti volatili liberi e legati. Relazione tenuta al "Corso Internazionale di Ampelografia". Susegana (Treviso), 3-5 Settembre 1996.

Coelho, E., Rocha, S. M., Delgado, I., & Coimbra, M. A. (2006). Headspace-SPME applied to varietal volatile components evolution during Vitis vinifera L. cv. 'Baga' ripening. Analytica chimica acta, 563(1), 204-214.

Corino L., Asproudi A., Borsari D., Lottero M.R., Malerba G., Tocci E. (2010) Il vitigno Moscato Bianco, caratteristiche in relazione agli ambienti climatici ed evoluzione del profilo aromatico. OICCE Times Num 44-Anno XI - autunno 2010

Darriet P., Lavigne V., Boidron J., Dubourdieu D. (1991) Characterization of varietal aroma of Sauvignon wines by coupled gas chromatography. Conn. Vigne in, 25, 3: 167-174

Kobayashi H, Takase H, Kaneko K, Tanzawa F, Takata R, Suzuki S, Konno T. 2010. Analysis of S-3-(hexan-1-ol)-glutathione and S-3-(hexan-1-ol)-L-cysteine in Vitis vinifera L. cv. Koshu for aromatic wines. Am. J. Enol. Vitic., 61, 176-185.

Lee S.H., Seo M.J., Cotta M.J.P., Block D.E., Dokoozlian N.K., Ebeler S.E. (2007). Vine Microclimate and Norisoprenoid Concentration in Cabernet Sauvignon Grapes and Wines. Am. J. Enol. Vitic., 58, 291-301

Piano F., Petrozziello M., Vaudano E., Bonello F., Ferreira V., Zapata J., Hernandez-Orte P. (2014). Aroma compounds and sensory characteristics of Arneis Terre Alfieri DOC Wines: the concentration of polyfunctional thiols and their evolution in relation to different ageing conditions. Europ. Food Res. & Technol., pubbl. on line apr. 2014

Poni S, Casalini L., Bernizzoni F., Civardi S., Intriari, C. (2006) Effects of early defoliation on shoot photosynthesis, yield components, and grape composition. Am. J. Enol. Vitic., 57 (4), 397-407.

Salinas M., Zalacain A., Pardo F. e Alonso G.L. (2004) Stir Bar Sorptive Extraction Applied to Volatile Constituents Evolution during Vitis vinifera Ripening. J. Agric. Food Chem. 52, 4821

Sefton M.A., Francis I., Williams P.J. (1993). The volatile composition of Chardonnay juices: a study by flavour precursor analysis. Am. J. Enol. Vitic., 44, 359-370.



## GARBELLOTO



## La tecnologia NIR al servizio delle barriques

Nell'ottica di fornire un servizio sempre più completo ai propri clienti, GARBELLOTO SPA ha esteso anche alla linea barriques e tonneaux la possibilità di utilizzare la tecnologia NIR, per selezionare legni con contenuti aromatici precisi e misurati grazie a questo nuovo brevetto.

Garbellotto sta realizzando la Biblioteca dei legni dove il legno è diviso non solo per la provenienza, ma anche per il suo contenuto aromatico, in modo da costruire barriques e tonneaux con lo specifico aroma richiesto dal cliente. Gli aromi di vaniglia, cacao, liquerizia, speziato, la dolcezza e il fumé potranno essere scelti da cliente in base al tocco che vorrà dare ai propri vini e garantiti dalla Garbellotto grazie alla tecnologia NIR, che fornirà il certificato del contenuto in milligrammi degli stessi

Garbellotto ha provveduto poi a un restyling non solo estetico della gamma produttiva delle barriques & tonneaux: la cerchiatura è stata razionalizzata con cerchi più stretti e più spessi in modo da avere la stessa tenuta statica ma aumentare la superficie di legno libero, quindi la traspirazione; la scelta dei legni e degli spessori è stata ampliata, acquistando legnami in tutta la Francia, non solo nel massiccio centrale, ma anche vicino a Parigi nel Fontainebleau, dove due secoli fa Napoleone amava andare a caccia di cervi. Sono stati introdotti i barili da 300 l e i tonneaux da 500 l con rovere a spacco da 30 mm, prodotti più internazionali rispetto alla linea più italiana dei barili da 350 e 550 l, quest'ultimo con spessori da 40/42 mm.



## PAUSCHA FASSBINDEREI

## Le botti austriache tra innovazione e tradizione

PAUSCHA FASSBINDEREI, moderna fabbrica di botti e barriques per l'invecchiamento del vino e distillati, unisce alla migliore tradizione dei bottai austriaci le più moderne tecniche produttive. L'azienda sorge a Wolfsberg, già spesso definito il paradiso della Carinzia per via del suo particolare clima mite e stabile durante tutto l'anno, che rende unico questo luogo con lunghe giornate soleggiate alternate da piogge rinfrescanti. Qui il migliore rovere d'Europa, francese e di Slavonia, viene lasciato stagionare all'aria aperta nella nostra sede per diversi anni fino a quando è pronto per essere lavorato.

Solo questa stagionatura naturale garantisce la costruzione di botti e barriques a regola d'arte. Quando il Rovere è pronto i nostri Maestri bottai lo lavorano con il fuoco fino a piegarne la resistente fibra, la curvatura a fuoco ci permette non solo di mantenere tutta la carica aromatica del legno, ma di sviluppare nobili prodotti secondari (vanillina, lattoni ecc.). Grazie ai nostri macchinari, accompagnati dall'esperienza siamo in grado di rifinire perfettamente sia internamente che esternamente le nostre botti, in modo da renderle di facile utilizzo e splendide.

La nostra gamma produttiva parte dalle più utilizzate barriques, costruite con i migliori legnami a spacco francesi e austriaci, realizzate con i vari tipi di tostatura (light, medium, medium-plus) e comprende botti e tini costruiti con il miglior rovere francese e di Slavonia segato di quarto e realizzati sempre su misura in base alle necessità del cliente.



## SEGUIN MOREAU (PAOLO ARALDO)

## Prosegue l'avventura "Icône" con "Icône Blanc"

Dopo 12 anni di ricerca, SEGUIN MOREAU, nel 2011, svelò il principio del processo Icône: la selezione della quercia, non più sulla base di criteri botanici o di provenienza geografica, ma su quella della sua composizione molecolare. I valori ottenuti dall'analisi di aromi e tannini permettono di descrivere con precisione il profilo boisé che il fusto selezionato apporterà a fine affinamento a un certo tipo di vino o a un determinato distillato. La prima barrique della gamma Icône fu Elégance, cui seguirono la Low Aroma e la High Aroma, nel 2012.

Oggi "Icône Blanc" permette di ottenere un boisé fine, rispettoso degli aromi varietali, come pure un aumento del volume e della lunghezza in bocca. Questa selezione consente anche l'orientazione del profilo boisé in due diverse direzioni da scegliere in funzione della tostatura effettuata. Nel caso di una tostatura Aquaflex con centinatura a immersione: profilo fresco e minerale; nel caso di una tostatura Media Lunga con centinatura a caldo: profilo complesso e opulento (note empireomatiche e di spezie dolci). L'affinamento in fusto dei grandi vini bianchi riposa su un equilibrio sottile e fragile tra i benefici del passaggio in legno e il rischio di perdita di tipicità attraverso un boisaage eccessivo. Icône Blanc è stato studiato per ottimizzare questo equilibrio: il fusto rispetta l'espressione dell'uva e del territorio che l'ha vista nascere e permettere di esaltare le qualità del vino che accoglie. Icône Blanc è già disponibile presso la nostra tonnellerie.

Agente per l'Italia: Paolo Araldo Srl



## TEBALDI

## Barriques e tonneaux Bel Air: selezione legno e certificazione Pefc



L'azienda TEBALDI dal 2007 è il distributore esclusivo per l'Italia di TONNELLERIE BEL AIR (Cenac vicino a Bordeaux - Francia).

Bel Air è un produttore di fusti da affinamento che ha deciso di puntare sull'accurata selezione della materia prima, non soltanto a livello geografico, ma introducendo per primo la selezione organolettica dei legni, verificandone il diverso impatto sensoriale. Il gusto del legno e le sue caratteristiche sensoriali variano da un «terroir» forestale a un altro. La selezione Bel Air - parcella per parcella - del legno in foreste - le più rinomate - permette di dominare perfettamente la qualità e il gusto dei legni, dalla foresta alla barrique. Questa procedura di degustazione e selezione permette di caratterizzare la materia prima a livello sensoriale, dando la possibilità di

creare fusti realmente personalizzati in funzione della richiesta del cliente, garantendo anche l'omogeneità costruttiva da fusto a fusto.

Dal giugno 2009, la Tonnellerie Bel Air è certificata PEFC (numero certificato FCBA/09-01034). Questo Programma delle Foreste Europee Certificate assicura la qualità e la gestione forestale sostenibile, in termini di biodiversità, di gestione e rinnovo delle specie. In concreto, la certificazione garantisce che Bel Air acquista il legno da organizzazioni che rispettano questi criteri e che promuovono una gestione sostenibile in collaborazione con l'NFB - l'Ufficio Nazionale delle Foreste francese. Ancora un impegno e un passo in più verso la qualità.

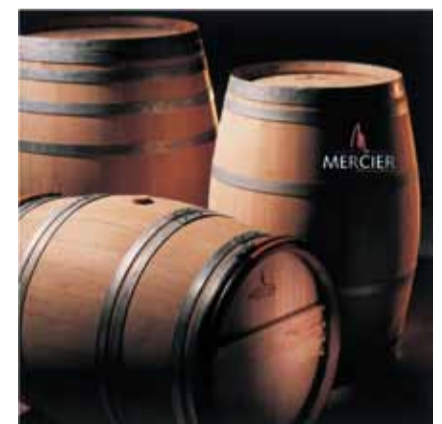


## VASON GROUP

## Ottenere vini fruttati attraverso carati in legno destinati a tale scopo

In un mercato del vino sempre più alla ricerca di originalità e differenziazione, la tecnica di affinamento in legno potrebbe sembrare fuori luogo. Le più recenti tendenze di consumo stanno andando nella direzione di vini fruttati in cui le note di legno devono essere discrete e accompagnare il vino nel suo affinamento, senza prevaricare le sue caratteristiche distintive.

Alla luce di quanto sopra VASON GROUP, con il suo prestigioso partner MERCIER offre ai propri clienti questa precisa concezione di affinamento, nel segno della più nobile tradizione francese. Negli ultimi anni si contano numerosi ottimi risultati con Affinity, selezione ideale all'affinamento di grandi vini delicati, come il Sangiovese e il Pinot Noir, esaltando l'espressione delle loro note più dolci e fruttate. La selezione Harmony risponde invece alla necessità di fornire complessità in modo armonioso appunto, in tempi di affinamento di almeno due anni. La proposta Mercier risponde tutta a severi criteri oggetto di certificazione: rintracciabilità, provenienza dei legni, meticolosa selezione dei prodotti finiti, processi di stagionatura, produzione e tostatura. Gli obiettivi sono legati al mantenimento nel tempo di una qualità riproducibile e alla soddisfazione di un mercato più attento e consapevole delle proprie necessità. Il servizio tecnico di Vason Group è in grado di dare consigli specialistici, per il corretto accostamento vino/legno/tostatura.



**BOTTI & BARRIQUES**

Una selezione, a cura delle aziende, di alcune delle ultime novità disponibili sul mercato