

MONTE BERNARDI – Su Quercetina

In seguito alla formazione di sedimenti nel nostro vino Chianti Classico 2005, ci siamo immediatamente attivati per individuarne la composizione, le cause e le possibili misure da adottare, al fine di evitare che si ripeta il fenomeno per le annate passate e future.

Il sedimento individuato è costituito dalla quercetina, un flavonoide presente in molte varietà vegetali. I flavonoidi sono composti polifenolici, presenti ovunque in natura, in particolare nella frutta, nella verdura e in bevande come tè, caffè, birra e succhi di frutta. La quercetina è naturalmente presente in alcune varietà di uve rosse, come il Sangiovese, in cui si rilevano concentrazioni di gran lunga superiori a quelle delle varietà Cabernet e Merlot. Nelle piante, i composti polifenolici agiscono da meccanismo di difesa contro attacchi fungini e parassitari, nel vino contribuiscono alla sensazione in bocca (estratto secco), al colore, al profumo e all'aroma. I flavonoidi hanno suscitato notevole interesse recentemente grazie ai loro potenziali effetti benefici sulla salute umana, di cui sono state riferite attività antivirali, antiallergiche, antinfiammatorie, antitumorali e antiossidanti.

Per maggiori informazioni, si rimanda a:

<http://www.thewinenews.com/aprmay00/comment.html>

<http://www.winespectator.com/Wine/Features/0,1197,4589,00.html>

http://www.economist.com/science/displaystory.cfm?story_id=11662560&fsrc=RSS

<http://www.winepros.org/wine101/wine-health.htm>

Il maggiore laboratorio di analisi della nostra zona, l'ISVEA, ha riscontrato un fenomeno recente, che interessa principalmente il Sangiovese e i vini pregiati di alcuni rinomati poderi, sia dell'area del Chianti Classico sia di quella di Montalcino. Gli esami effettuati dall'ISVEA hanno dimostrato che determinati fattori aumentano la concentrazione fenolica, tra cui la quercetina, nelle uve; essi sono tutti connessi a una maggiore qualità delle uve, e comprendono caratteristiche come minore resa, suoli meno fertili, vigne esposte a sud e piante sane piuttosto che contaminate da parassiti. Inoltre, è possibile che le maggiori quantità di quercetina rilevate siano correlate alla pratica di metodi agricoli biodinamici, tra i cui effetti è da tempo accertato quello di aumentare le concentrazioni di altri composti salutari del vino.

Nella nostra raccolta di dati, abbiamo sottoposto ad analisi le ultime otto annate di Sangiovese (1998-2007), per determinarne i livelli di quercetina e misurarne la formazione di sedimenti. I risultati indicano che in tutti i nostri vini Sangiovese si riscontrano elevate concentrazioni di quercetina, con la presenza di depositi nella maggior parte delle annate, solitamente non visibili a occhio nudo (vedi tabella sotto):

Annata	Vino	Sedimento visibile al microscopio	Sedimento Visibile	Data in cui diventa visibile
1998	Paris Chianti Classico	Sì	No	2006
1998	Sa'etta IGT	Sì	Sì	2006
1999	Paris Chianti Classico	Sì	No	n/a
1999	Sa'etta IGT	Sì	No	n/a
2000	Paris Chianti Classico	Sì	No	2007
2000	Sa'etta IGT	Sì	Sì	2007
2001	Paris Chianti Classico	Sì	No	n/a
2001	Sa'etta IGT	Sì	No	n/a
2003	Monte Bernardi CC	Sì	No	n/a
2003	Sa'etta IGT	Sì	No	n/a
2004	Monte Bernardi CC	Sì	No	n/a
2004	Sa'etta Chianti Classico	Sì	No	n/a
2005	Monte Bernardi CC	Sì	Sì	Sett-07
2005	Sa'etta Chianti Classico	Sì	Sì	Sett-07
2006	Monte Bernardi CC	No	n/a	n/a
2006	Sa'etta Chianti Classico	No	n/a	n/a
2007	Monte Bernardi CC	No	n/a	n/a
2007	Sa'etta Chianti Classico	No	n/a	n/a

In genere, è difficile prevedere il momento in cui avverrà la sedimentazione e come si presenterà. Il nostro Sangiovese 2005 ha subito una precipitazione visibile solo dopo un anno dall'imbottigliamento e sebbene tutti i nostri vini presentino livelli apprezzabili di quercetina, unicamente due annate, la 2000 e la 1998, esibiscono un deposito visibile a occhio nudo, formatosi a distanza di anni dall'imbottigliamento. Dall'analisi dei nostri Sangiovese 2006 e 2007, che saranno imbottigliati rispettivamente a settembre 2008 e novembre 2009, i risultati indicano elevate concentrazioni del flavonoide, senza precipitazione.

Allora che fare? Esistono unicamente due soluzioni per garantire che la quercetina non precipiti nella bottiglia. Secondo noi, entrambi i metodi sono radicali e non accettabili, e stridono con l'impegno a produrre unicamente vini di nicchia pregiati. La prima opzione, la microfiltrazione (sterile), rimuoverebbe quantità importanti di molecole di quercetina ma con esse anche il profumo, il colore e la consistenza. La seconda, la chiarificazione PVPP, sarebbe tanto efficace quanto aggressiva nell'asportare le anzidette caratteristiche organolettiche. Di certo, entrambi i metodi rinnegherebbero gran parte del nostro duro lavoro in vigna, e la nostra aspirazione essenziale a fare esprimere al massimo, nel vino, il carattere del Sangiovese e del suo territorio.

Si osservi, per chiunque non abbia avuto l'opportunità di degustare il nostro Sangiovese 2005, che la presenza di un deposito di quercetina non ha ancora avuto alcun impatto su naso o palato. Il sedimento è una questione prettamente estetica che ci siamo tuttavia impegnati ad affrontare, senza perdere però di vista che lo scopo è quello di trovare una soluzione che preservi la qualità e l'integrità del nostro vino e che soddisfi contemporaneamente le attese dei nostri gentili clienti. A tal fine, abbiamo creato un forum su Internet affinché le persone che s'interessano ai nostri vini, e all'azienda che li produce, possano condividere le informazioni e partecipare a dibattiti interattivi sull'argomento.

Interessati a ricevere le vostre preziose opinioni, chiunque desideri inviare un messaggio sull'argomento, lo può fare inviandolo all'indirizzo di posta elettronica:
comments@montebernardi.com.

Az. Agr. Montebernardi, Via San Leolino, 68, 50020 Panzano in Chianti (FI), Italia, C.F./P.IVA 05374220480