

*Convegno*  
**IL SANGIOVESE NEL TERRITORIO DEL CHIANTI CLASSICO**  
*Brolio, 20 Maggio 2017*

**L'ESPRESSIONE AROMATICA DEL SANGIOVESE  
NEL TERRITORIO DEL CHIANTI CLASSICO**

**D'Onofrio Claudio**

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a), Università di Pisa  
claudio.donofrio@unipi.it

Gli aromi, grazie all'enorme variabilità di note espresse, rappresentano i componenti che maggiormente definiscono i parametri di qualità e di tipicità del vino. Tra questi, gli aromi varietali, direttamente legati al metabolismo delle uve, sono tra i composti che maggiormente permettono il riconoscimento del vitigno nel vino e del sito di coltivazione, e quindi fortemente legati all'espressione del territorio. Inoltre, alcune componenti della frazione aromatica possono essere assunte come marker tecnologici e di conservazione del vino rivestendo un ruolo importante nella rintracciabilità di filiera e nella difesa delle produzioni locali e regionali.

Il controllo della qualità aromatica delle uve nel vigneto richiede le conoscenze sulla provenienza dei vari composti che li caratterizzano e su come le concentrazioni e le interazioni tra questi influenzano il potenziale aromatico. In tale ambito, il gruppo di ricerca in Viticoltura dell'Università di Pisa, studia i profili e la biosintesi degli aromi dei principali toscani, focalizzando sull'influenza delle caratteristiche del sito di coltivazione e delle tecniche di gestione del vigneto (inerbimento, defogliazione, cimatura, biostimolanti ed elicitori naturali).

Le precedenti attività di ricerche hanno evidenziato che nelle uve di Sangiovese coltivato in Toscana spesso il picco della concentrazione degli aromi precede il raggiungimento delle caratteristiche macro-strutturali più comunemente adottate per stabilire l'epoca di vendemmia.

L'analisi del profilo degli aromi delle uve di Sangiovese per 3 anni consecutivi (2009-2011) provenienti da 5 aree a denominazioni di origine (Chianti Colline Pisane, Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Montecucco, Morellino di Scansano) ha evidenziato che il profilo degli aromi delle uve di Sangiovese coltivato in Toscana è caratterizzato da una prevalenza in concentrazione degli aromi benzenoidici, seguiti da C<sub>13</sub>-norisoprenoidi e monoterpeni, ed indicato una netta separazione delle uve provenienti dalle aree considerate. Inoltre, è stato possibile mostrare che a livello regionale l'influenza del sito di coltivazione sulla componente aromatica delle uve prevale su quella climatica, consentendo di riconoscere la tipicità territoriale degli aromi dei vini indipendentemente dalla variabilità meteo dell'annata.

Nell'ambito del territorio del Chianti Classico sono stati analizzati gli aromi delle uve di Sangiovese provenienti da Capannelle e Castello di Albola, e recentemente i profili dei vini 2016 del Barone Ricasoli provenienti da vigneti delle quattro principali tipologie di suoli individuate nell'azienda (arenarie, calcarei, depositi marini, terrazze fluviali antiche). I primi risultati indicano un'evidente influenza della tipologia di suolo, e in particolare di alcune sue componenti, sul totale degli aromi varietali e nella proporzione delle varie classi di aromi, e quindi sulle caratteristiche sensoriali delle 4 tipologie di vini analizzati. Inoltre, è emerso una forte influenza diretta e indiretta della temperatura dell'aria del sito di coltivazione, attribuibile direttamente agli effetti delle temperature sulle vie metaboliche degli aromi, e indirettamente agli effetti sulle dinamiche di maturazione della bacca e quindi alle diverse caratteristiche delle uve a vendemmia.

Le analisi dei profili degli aromi delle uve e dei vini di ulteriori annate (e loro evoluzione nel corso dell'affinamento) permetteranno di acquisire informazioni necessarie per comprendere la proporzione degli effetti del suolo, del clima e dinamica di maturazione sul metabolismo di questi importanti componenti di qualità dei vini, e quindi avere indicazioni utili per esaltare ulteriormente la tipicità e l'identità delle produzioni.