



Scuola Internazionale Superiore
di Studi Avanzati

Cabernet dei colli Berici o merlot dei colli Euganei: riconoscerli è una questione di naso

Una ricerca della Sissa dimostra per la prima volta che il nostro olfatto è in grado di distinguere il *terroir* dei vini, elemento peculiare del territorio di produzione



(Immagine: Pixabay)

Trieste, 10 gennaio 2017

Annusare un vino prima di assaggiarlo per apprezzarne aromi, note e peculiarità: un'operazione che enologi e appassionati conoscono bene. Le capacità del nostro naso, in realtà, si spingono molto più in là arrivando a farci distinguere con il solo olfatto due vini diversi per varietà di uva e, persino, **per zona geografica di produzione, una caratteristica definita dagli esperti *terroir***. A provarlo è una nuova ricerca, appena pubblicata sulla rivista "Food Quality and Preference", condotta alla Sissa di Trieste dal ricercatore Francesco Foroni, ora al lavoro presso l'Australian Catholic University, assieme a un'equipe di studiosi guidati dalla neuroscienziata della Sissa Raffaella Rumiatì. Allo studio ha collaborato anche l'Università di Padova.



**Scuola Internazionale Superiore
di Studi Avanzati**

«Il nostro studio è il primo a verificare la possibilità di poter apprezzare specifiche differenze tra due vini utilizzando come unico senso l'olfatto» spiega la professoressa Rumiati. «La ricerca è stata condotta su 32 volontari divisi tra esperti - produttori di vino, conoscitori e sommelier - e non esperti. Attraverso un olfattometro, una macchina a controllo computerizzato capace di presentare al naso degli odori in modo accurato, i partecipanti hanno annusato gli odori provenienti da vini DOC prodotti in 5 diverse vigne situate nella zona dei colli Berici ed Euganei, in Veneto».

In 96 prove, i partecipanti dovevano decidere se due odori loro proposti appartenevano allo stesso vino o a vini diversi. I prodotti utilizzati negli esperimenti si potevano distinguere per varietà di uva (per esempio, cabernet o merlot), per zona geografica di produzione o per entrambi gli aspetti. «I risultati che abbiamo ottenuto mettono in luce la finezza delle abilità olfattive umane» spiega lo scienziato Francesco Foroni. **«Nei test, i volontari sono stati particolarmente bravi nel distinguere “a naso” due vini diversi per entrambe le variabili. Ma, quel che è più interessante, è che, senza differenza tra esperti e non esperti, hanno saputo cogliere le differenze tra due vini diversi solo nel *terroir*».** Il *terroir* è una sorta di “firma” che viene depositata nel vino da fattori fisici e chimici legati al territorio di produzione e che influenza il sapore e, come dimostra questo studio, le sue componenti olfattive. La ricerca fa parte di un vasto progetto multidisciplinare chiamato “VeneTerroir” che vuole indagare l'importanza di questo elemento nella produzione del vino, con particolare riferimento ai fattori biologici e chimici presenti nel suolo.

Conclude Raffaella Rumiati: **«Questa ricerca dimostra che siamo in grado di percepire l'odore del *terroir*!».** È, questa, una scoperta che ci porta a conoscere meglio i processi alla base della percezione di un vino e promette di aprire nuove interessanti prospettive per migliorare la qualità di questi prodotti e garantire così, ad addetti ai lavori e semplici appassionati, un piacere ancora più grande nel buon bere».

Contatti stampa:

Nico Pitrelli

pitrelli@sissa.it

Tel. 0403787462/Cell. 3391337950

Donato Ramani

ramani@sissa.it

Tel. 0403787513/Cell. 3428022237

Via Bonomea, 265 - 34136 Trieste ITALY

cod. fisc. 80035060328 | tel: +39 040 3787111 | info: info@sissa.it

pec: protocollo@pec.sissa.it



**Scuola Internazionale Superiore
di Studi Avanzati**