



A business division of AB MAURI



PROGETTO ALLA RICERCA DELLA MINERALITÀ

Dal suolo al cervello

IN BREVE

Nel 2017 prende il via con la presentazione ad Enoforum il progetto "Alla ricerca della Mineralità nei terroir italiani", in collaborazione con il laboratorio Excell Iberica e i produttori italiani delle diverse regioni che sono interessati a sviluppare questo carattere in alcuni loro vini. Si tratta di un progetto applicativo che trasferisce i risultati degli studi sulla percezione aromatico-gustativa della mineralità (marker e descrittori) nella pratica dell'industria enologica.

A partire dalle evidenze scientifiche disponibili, proponiamo protocolli sperimentali da applicare su scala industriale a ciascun vitigno vocato per influenzare la maggior espressione del carattere minerale per via tecnica, nei vari territori.

Si effettueranno quindi dei test presso le cantine e, raccolti i dati e verificate le differenze di espressione della mineralità dei vini a confronto, le analisi saranno a disposizione di tutti i partecipanti con momenti di condivisione e discussione tecnica.

COME SI DEFINISCE LA MINERALITÀ IN UN TEST SENSORIALE DESCRIPTIVO

| | | |
|---------------|-----------------|----------|
| acidità | conchiglia | roccia |
| acqua di mare | eleganza | salino |
| affumicato | finezza | selce |
| alluminio | freschezza | scisto |
| animale | gomma | terreno |
| solforato | erbaceo | solfo |
| brezza di | umidità | terroir |
| mare | fumo | terra |
| calcareo | ossido | tipicità |
| carbone | petrolio | gesso |
| champignon | ardesia | intonaco |
| cloro | polvere | |
| | punta di matita | |



En
forum
2017

CONCLUSIONI DELLO STUDIO

1. *La percezione sensoriale della mineralità nel vino non è legata a unico fattore (terroir o composizione minerale).*
2. *La mineralità è associata tanto alla percezione olfattiva come a quella gustativa.*
3. I risultati dell'analisi mostrano che in parte il suo uso può essere dovuto a situazioni di soggettività, distorsione e preferenze prestabilite.
4. *Gli aggettivi degli attributi percepiti utilizzati dai due panel non coincidono pienamente, tuttavia compaiono termini "minerali" nella degustazione alla cieca e si definiscono meglio includendo forme più definite nella degustazione mirata, come "odore di pietra", "massi" o "selce"*
5. *Esistono tecniche viticole ed enologiche che portano a una maggiore predisposizione sensoriale del vino verso la percezione minerale.*

En
forum
2017

La MINERALITA' «fa mercato»



E può sostenere il valore aggiunto del prodotto, grazie ad una chiave di racconto nuova e credibile...

En
forum
2017

LE BASI DEL PROGETTO

Il progetto trova le sue basi tecnico-scientifiche grazie agli studi condotti dal Laboratorio Excell Iberica (Logroño, RIOJA, Spagna) e ai panel di degustazione organizzati da Outlook Wine (Barcellona, Spagna).

Per Excell Iberica ha presentato ad Enoforum il Prof. Antonio Palacios (Investigación Científica Mineralidad en vinos – Composición química del vino y su percepción de mineralidad, 2015 - Antonio Palacios, Envira Zaldivar et al.

IL MESSAGGIO PER IL SETTORE ENOLOGICO ITALIANO

La mineralità esiste, è una metafora di un carattere complesso ed è collegata a diversi fattori oggettivi, sia di valenza gustativa che olfattiva. Esistono tecniche per accentuarla dove utile, con risultati riproducibili di anno in anno grazie a strategie di vinificazione favorevoli. È inoltre un concetto di tendenza in diversi mercati.

A CHI È RIVOLTO

- Ai tecnici di cantina interessati a fare esperienza nelle proprie vasche.
- Ai titolari di azienda, responsabili commerciali e marketing per la mineralità sui propri vini.

L'OBIETTIVO DEL PROGETTO

Fare un'esperienza tutta italiana e approfondita nei diversi vitigni sul concetto mineralità, con l'applicazione di protocolli tecnici studiati ad hoc e la condivisione finale collegiale dei risultati, per fornire a tutti i partecipanti il know how derivato.

I VANTAGGI DELL'APPLICAZIONE

- Si sperimenta un concetto di tendenza sul mercato per via tecnica.
- Il tecnico sceglie i protocolli di più facile applicazione sui propri vini.
- L'azienda è seguita dal referente tecnico Tebaldi di zona e dal gruppo tecnico aziendale.
- L'azienda apprende le strategie di vinificazione favorevoli alla mineralità anche per riprodurle gli anni successivi.
- L'azienda conferisce i campioni per le analisi al referente tecnico Tebaldi (alcuni litri).
- Le analisi chimiche e sensoriali su tutti i vini partecipanti al progetto e della stessa varietà saranno condivisi tra tutti i partecipanti in forma anonima.
- L'applicazione pertanto implica modesto impegno e grande condivisione.



VITIGNO XY

- Alto Adige
- Trentino
- Valle d'Aosta
- Veneto
- Friuli V.G.
- Piemonte
- Toscana
- Abruzzo
- Lazio
- Campania
- Puglia
- Calabria
- Sicilia
- Sardegna



IL REFERENTE PER L'AZIENDA

Un tecnico enologo di Tebaldi a disposizione per spiegare i protocolli e accompagnare nelle scelte in base al vino e alle peculiarità di cantina.

LE FASI DEL PROGETTO

- Segnalazione interesse al responsabile tecnico di zona e visione materiali a supporto.
- Raccolta adesione.
- Discussione protocolli con personalizzazione e ordine prodotti.
- Test su vasche.
- Raccolta campioni.
- Degustazione e condivisione analisi.

MATERIALI A SUPPORTO

- Ad ogni azienda partecipante vengono forniti:
- Presentazione del progetto con risultati degli studi condotti da Excell Iberica.
 - Protocolli di vinificazione.
 - Istruzioni per la preparazione dei campioni.

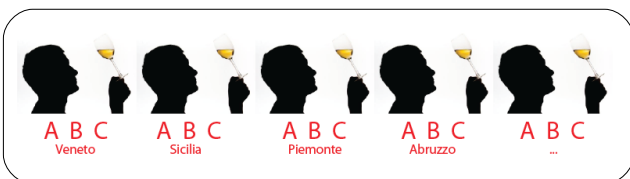
I TEMPI

Applicazione dei protocolli durante la vendemmia.
Periodo raccolta dei campioni: novembre -dicembre.

DA UN'IDEA DI

L'idea è dell'azienda Tebaldi che propone soluzioni innovative e di tendenza ai propri clienti. Il progetto viene svolto in collaborazione con AB Biotek, la nuova divisione del gruppo AB Mauri dedicata alle industrie fermentative (www.abbiotek.com) e con il laboratorio Laboratorios Excell Ibérica S.L. (Logroño, Spagna, www.excelliberica.com)

DEGUSTAZIONE VITIGNO XY



PER SAPERNE DI PIÙ

Per maggiori informazioni: referente tecnico di zona o ufficio tecnico aziendale tebaldi@tebaldi.it

PROGETTO APPLICATIVO REALIZZATO IN COLLABORAZIONE CON

Tebaldi.it

AB Biotek
PARTNERS IN FERMENTATION™

A business division of AB MAURI

EXCELL
IBÉRICA

Asesoría  Análisis

PER SAPERNE DI PIÙ

laboratorio@tebaldi.it

www.tebaldi.it

