

LA NAZIONE

Studi sulla «quercetina» Il deposito in bottiglia Non fa male, ma non piace

Il 22 aprile a Monteriggioni, nella cornice di Poggio ai Laghi, un incontro Marzio Dal Cin presidente d'azienda: «Oggi può diventare un problema»

MONTERIGGIONI

Nel bicchiere è tutto perfetto, ma dopo qualche mese in bottiglia compare un deposito inatteso. Non è un difetto, né un problema di sicurezza alimentare, ma può mettere in discussione l'immagine di un vino, generando dubbi nel consumatore e preoccupazione nei produttori. Si chiama quercetina ed è una sostanza naturale presente nelle bucce dell'uva, oggi al centro di una crescente attenzione nel mondo del vino, in particolare per i rossi a base Sangiovese. Negli ultimi anni il tema è diventato sempre più attuale. Temperature più alte e stagioni sempre più estreme, effetto del cambiamento climatico in atto, stanno modificando il comportamento delle vigne.

«Da sempre il vino è in continuo mutamento – spiega Marzio Dal Cin, presidente dell'azienda Dal Cin –. Uve come il Sangiovese tendono oggi ad accumulare quantità maggiori di alcune sostanze naturali, tra cui la quercetina. Il punto è che non è un nemico: è sempre esistita nel vino». A cambiare, semmai, è il suo comportamento nel tempo. «Oggi può diventare problematica perché tende a precipitare in bottiglia, creando quei depositi che il consumatore spesso non si aspetta e non gradisce». Un fenomeno che fino a pochi anni fa era considerato marginale e che ora coinvolge sempre più vitigni e territori, anche prestigiosi. «Non è una moda – sottolinea Dal Cin – ma una conse-



guenza concreta di come stanno evolvendo i vigneti. Anche denominazioni storiche, che hanno sempre puntato sulla riconoscibilità e sulla qualità visiva del vino, si trovano a gestire una situazione nuova». Per fare chiarezza su cause, prevenzio-

ne e possibili soluzioni, mercoledì 22 aprile a Monteriggioni, nella cornice di Poggio ai Laghi, è in programma un incontro dedicato alla gestione della quercetina, promosso da Dal Cin, storica azienda italiana impegnata nella ricerca e nello sviluppo di soluzioni per l'enologia.

Al centro dell'appuntamento la presentazione di «Quercetina Control», un protocollo che propone un approccio integrato al problema. «Pensare oggi alla stabilità del vino solo in cantina è un po' come correggere la rotta quando si è già arrivati in por-



PROTAGONISTA

«L'innovazione
protegge il vino»

In provincia di Siena nascono alcuni dei vini rossi più longevi d'Italia, per i quali la stabilità nel tempo rappresenta un valore fondamentale. In questo contesto, la ricerca diventa uno strumento di tutela dell'identità.

«L'innovazione non serve a standardizzare i vini – dice Marzio Dal Cin – ma a dare maggiore consapevolezza. Se usata bene, è quasi invisibile: non cambia il carattere del vino, lo protegge, permettendo di continuare a raccontare il territorio anche in condizioni che non sono più quelle di una volta».

to», osserva Dal Cin. La svolta sta nell'anticipare le scelte, partendo dal vigneto. «I produttori non devono fare di più, ma fare prima. Anticipare i problemi invece di rincorrerli. È soprattutto un cambio di mentalità».

Giovanni Pellicci

SFIDA

«I produttori devono fare prima, anticipare e non rincorrere i problemi»