# UNA NUOVA DIMENSIONE AROMATICA DEL ROVERE FRANCESE: LA MENTA

I segreti che si celano all'interno di una vecchia annata sono molti e tra questi, il bouquet aromatico è tra i più affascinanti. Tra i vari descrittori utilizzati, le note mentolate sono spesso impiegate degustando un grande vino rosso. Grazie al lavoro della dottoressa Magali Picard del Centre de Recherche Demptos, oggi si conoscono le molecole alla base di questa sensazione che ritroviamo nei vini invecchiati ma anche all'interno del legno di rovere francese utilizzato per dare forma alle barrique Demptos.

## L'AROMA DEI VINI INVECCHIATI

Il profilo aromatico dei grandi vini è parte fondamentale dell'anima e dell'identità dei più prestigiosi Cru. Questo mutevole, complesso e sottile equilibrio di aromi è ancora oggi avvolto da un velo di mistero che affascina tecnici e consumatori di tutto il mondo. Sottobosco, tartufo, frutta fresca rossa e nera, spezie, liquirizia, cuoio, note empireumatiche, il bouquet di invecchiamento dei vini si rivela in parte attraverso questi descrittori. Ma tra i profumi che compongono la firma organolettica dei grandi vini rossi, anche la freschezza e la fragranza delle note mentolate è spesso citata dai degustatori.

## LE NOTE MENTOLATE

Per comprendere l'origine del carattere mentolato dei vini, la dottoressa Magali Picard ha investigato il quadro aromatico di vecchie annate dei grandi vini rossi del bordolese, tra cui Margaux, Pauillac, Pessac-Léognan, Pomerol e Saint-Emilion. Il confronto dei vini provenienti dalle due sponde della Gironda ha permesso di rivelare note mentolate maggiori nei vini della Rive Gauche. Questi vini si caratterizzano generalmente per un assemblaggio dove il Cabernet Sauvignon è predominante e ciò ha da subito lasciato ipotizzare ad un legame varietale. Il fatto che l'aumentare della percentuale di questo vitigno nell'assemblaggio, conduca a vini più ricchi in aromi dalle note di menta fresca dona ulteriore sostegno a questa ipotesi *(Figura 1)*.



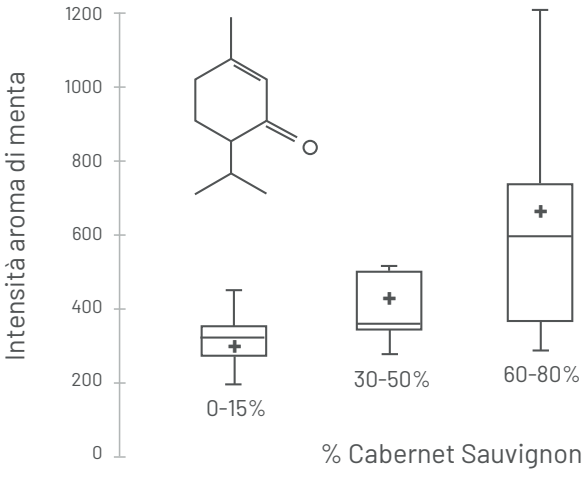



***Figura 1*** *Percentuale di Cabernet Sauvignon nell'assemblaggio e tenore in piperitone*

## L'ORIGINE DI QUESTI AROMI

Lo studio degli aromi ha permesso di associare questa sensazione a delle specifiche frazioni molecolari e di identificarne delle nuove il piperitone, il mentofurolattone e il mentolattone.
Queste molecole, come altre già conosciute, contribuiscono all'aroma mentolato dei vini, e sono prodotte per via enzimatica a partire da un precursore comune, il limonene, che si ritrova in modo piuttosto ubiquitario in molte varietà d'uva *(Figura 2)*.
Questi aromi, oggi più che mai utili per donare freschezza al bouquet dei vini anche dopo anni di affinamento, potrebbero essere dunque molto più presenti nei vini di tutto il mondo di quanto potevamo immaginare. D'altronde la menta è un descrittore tipico anche di numerosi vini rossi italiani pregiati come il Barolo e il Brunello di Montalcino, per citarne alcuni.

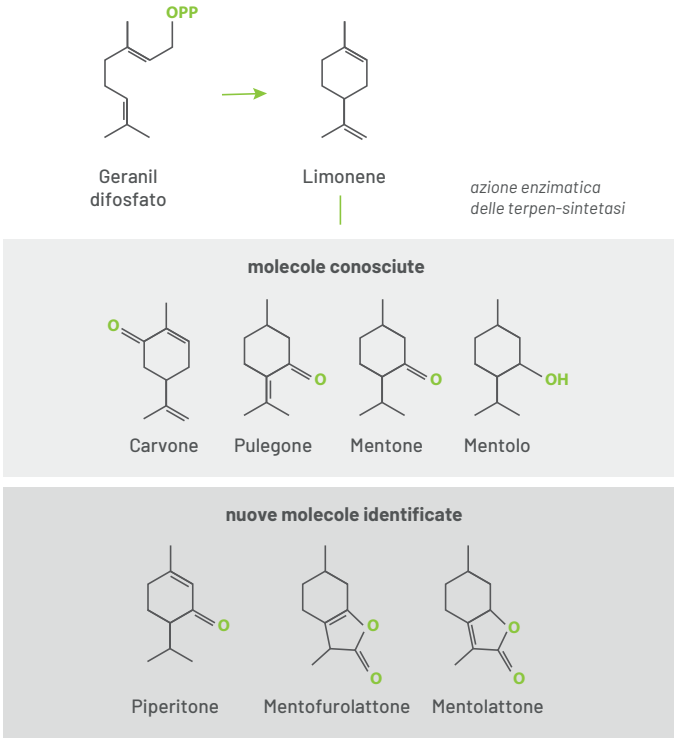



***Figura 2*** *Biosintesi dei monoterpeni*

## IL LEGAME CON LA BARRIQUE

Grazie al lavoro del CRD, queste stesse molecole sono state successivamente identificate anche all'interno del legno di rovere. L'analisi del legno impiegato per la costruzione delle barrique ha messo in luce, inoltre, una maggiore concentrazione di questi aromi nel rovere francese rispetto a quello americano. Ciò lascia pensare che il tradizionale uso della barrique nel bordolese contribuisca allo sviluppo del carattere mentolato di questi grandi vini *(Figura 3)*.

Maturazione del legno, tostatura e ogni tappa del processo di creazione di una barrique, fanno sì che il legno accumuli queste molecole per poi cederle al vino durante i mesi di contatto e di maturazione. Affianco alle tradizionali note speziate, dolci, fumé e boisé, la barrique acquista quindi una nuova dimensione aromatica diventando uno strumento per esaltare al contempo la naturale freschezza e fragranza dei vini rossi da affinamento.

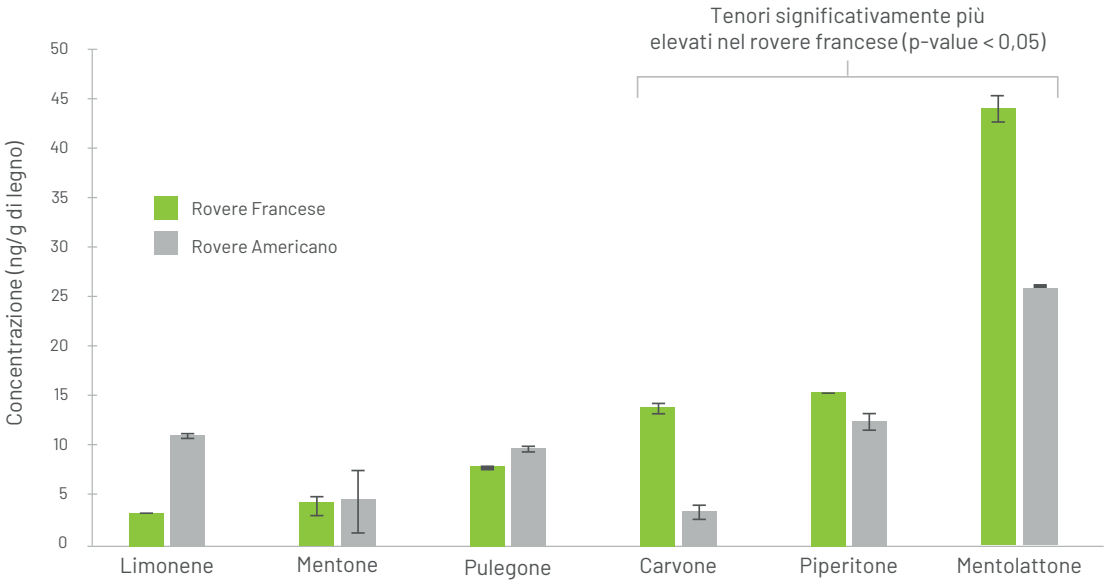



***Figura 3*** *Quantificazione degli aromi mentolati nel legno di rovere utilizzato in tonnellerie e impatto della specie*