



TRENTODOC
Bollicine di Montagna

*Il Trentodoc nei
luoghi dove nasce.
Nella pagina seguente:
vigneti con vista montagne.*

L'EFFETTO TRENTO DOC

*Le ricerche del
prof. Fulvio Mattivi
sulle caratteristiche
organolettiche del
Metodo Classico trentino.
Tra umami e kokumi*

di **Alessandra Piubello**

La montagna è la ricetta segreta del Trentodoc, definito a buon diritto “bollicina di montagna”. È l'unico Metodo Classico abbracciato dalle Dolomiti, Patrimonio Unesco. In effetti, il Trentino è considerato interamente montano, in quanto il territorio presenta solo limitate superfici pianeggianti nel fondovalle (circa il dieci per cento). Il settanta per cento del territorio trentino si trova al di sopra dei mille metri di quota.

“Il fattore montagna” incide sul clima, sulle ore di luce, sui venti. E tutto ciò influisce sul Metodo Classico qui prodotto fin dai primi del '900. I terreni vitati destinati alla produzione di Trentodoc si spingono dai 200 fino ai 900 metri di altitudine. L'aria fredda che proviene dai monti garantisce un'escursione termica importante per gli aromi varietali primari. L'areale è classificato come fresco (qualche zona anche a clima freddo) e questo consente che la raccolta delle uve inizi più tardi, rispetto ad altre zone spumantistiche, verso il 25 agosto, e che la vendemmia termini verso metà settembre, includendo quindi anche giorni con maggior escursione termica. Infatti, tra le più importanti denominazioni spumantistiche a Metodo Classico italiane, l'unica che gode dell'effetto montagna è il Trentodoc. È un'impronta che caratterizza i suoi spumanti e li distingue da tutti gli altri.

//LA RICERCA

A questo riguardo sono stati fatti dalla Fondazione Edmund Mach (FEM), un'eccellenza nella ricerca scientifica in materia viticola ed enologica, con la supervisione del Professor Fulvio Mattivi, Scientific Advisor FEM, in collaborazione con l'Università di Modena e Reggio Emilia e il Ministero dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, degli studi che attestano il legame tra il Trentodoc e la montagna. I ricercatori nel 2015 (con pubblicazione scientifica nel 2016, a tutt'oggi l'unica di riferimento) hanno messo a confronto quarantasette Trentodoc provenienti da sei annate diverse, dal 2004 al 2009, e ventitré campioni di Metodo Classico di qualità delle stesse annate provenienti da altri areali. Usando una tecnica di strumentazione analitica innovativa al tempo (gascromatografia bidimensionale – spettrometria di massa), applicata per la prima volta alla spumantistica italiana, hanno riscontrato la presenza di quasi 1.700 composti volatili (un numero impressionante, se si pensa che gli esperti ne conoscevano solo un decimo, il resto erano ignoti), fra i quali 196 con connotazioni strettamente collegate al Trentodoc. In particolare si è constatato che i composti volatili provenienti dalle uve, ovvero gli aromi primari del Trentodoc, sono mediamente presenti a concentrazioni più di due volte e mezzo superiori rispetto ad altri Metodo Classico,



Sopra: vigneti innevati. Sotto: bottiglie in pupitre. Nella pagina seguente: la vendemmia.

attestando la maggior ricchezza di composti aromatici. Questo range di concentrazione elevato, derivato dalla sintesi dei terpeni e altri aromi primari che viene promossa nelle uve durante la fase finale della maturazione, grazie alle escursioni termiche e all'altitudine, è un risultato dell'effetto montagna. Lode quindi all'importante lavoro accademico durato tre anni che ha dato un riscontro scientifico al legame Trentodoc-montagna.

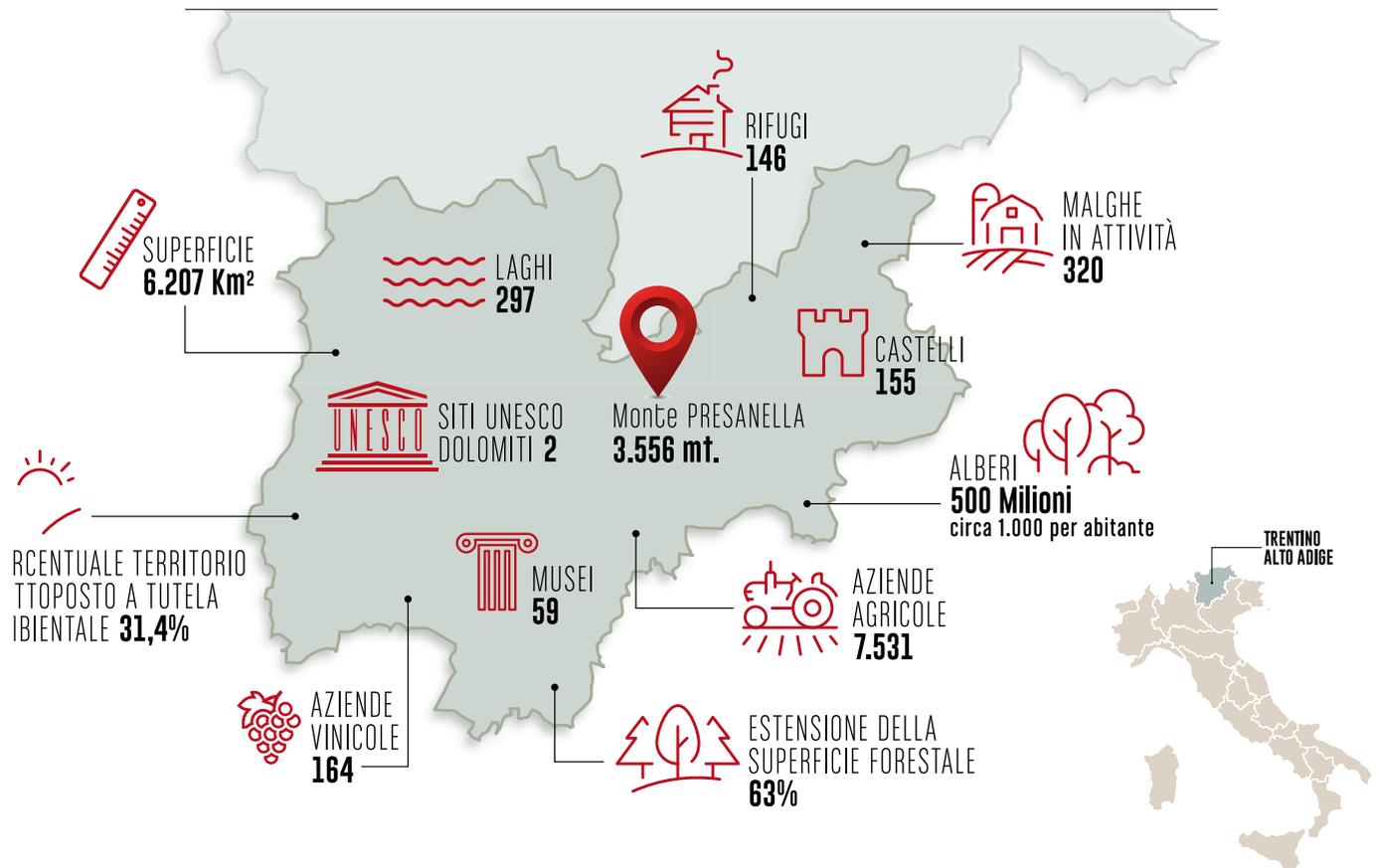
//UMAMI E KOKUMI NEI TRENTODOC

Il professor Fulvio Mattivi e il suo team della Fondazione Mach, in collaborazione con i ricercatori degli atenei di Parma e Napoli Federico II, hanno fatto un'altra importante scoperta, pubblicata nel 2024. Mattivi voleva comprendere se l'umami, il quinto gusto scoperto nel 1908 grazie al chimico giapponese Kikunae Ikeda, e i composti naturali kokumi, già noti all'industria alimentare, potessero trovarsi anche nei vini. Un tentativo fatto precedentemente da altri ricercatori era fallito, ma Mattivi,

con una nuova tecnica sviluppata nell'Unità di Metabolomica FEM, ha analizzato in uno studio preliminare quindici campioni di uno spumante Trentodoc di cinque differenti annate e vi ha trovato la presenza costante di novantaquattro composti, tra aminoacidi e oligopeptidi, tra i quali undici interagivano con la proteina sensibile al calcio che fa da recettore ai composti kokumi. Quest'ultimo è un termine giapponese (*koku*, che significa ricco e *mi*, sapore). I ricercatori hanno quindi dimostrato che nel Trentodoc sono presenti molteplici oligopeptidi kokumi, che pur essendo neutri di per sé, interagendo con la proteina recettrice del calcio, hanno la capacità di amplificare ed esaltare i sapori percepiti, senza modificarli, aumentando la sensazione di complessità, di equilibrio, di piacevolezza e di persistenza al sorso. Una conferma di come il Trentodoc non sia solo uno spumante da aperitivo, ma da tutto pasto; possiamo però ora aggiungere che, se abbinato a certi cibi che hanno delle caratteristiche umami, può interagire, contribuendo a esaltare



TRENTINO IN NUMERI



LA VALLE DI CEMBRA, VOCATA PER IL TRENTODOC

Merita un focus la produzione di spumante Trentodoc nel territorio specifico della Valle di Cembra, rinomata per gli eroici stretti terrazzamenti collinari sorretti da muretti a secco, iscritti dal 2020 nel Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici d'Italia. Clima alpino con escursioni termiche significative, vigne fino ai 900 metri di altitudine, lunga storia viticola, venti che la percorrono per tutta la sua lunghezza, porfido rosso ma anche terreni calcareo-gessosi. In questo terroir peculiare chardonnay e pinot nero hanno trovato nel tempo una particolare adattabilità climatica e pedologica, consentendo una maturazione graduale delle uve, che conservano acidità e freschezza.

il pairing. Le analisi microbiologiche condotte in FEM hanno inoltre scoperto che i composti formati sono originati dai lieviti a partire dalle uve, e sono del tutto diversi rispetto a quelli che si producono fermentando altre matrici, ad esempio per il sidro e per la birra. Mattivi sta continuando ad andare avanti nella ricerca, per esempio ha analizzato trentaquattro Trentodoc Riserva, confermando la presenza ubiquitaria dei peptidi kokumi. In questa parte dello studio si è scoperto che ben diciassette Trentodoc (la metà) superavano la soglia di percezione descritta in letteratura per la nota umami indotta dall'acido glutammico nel vino bianco. La nota umami nei vini bianchi (48 mg/l) è percepita a concentrazioni di gran lunga inferiori rispetto alla matrice acquosa, verosimilmente proprio per la presenza nei vini di sostanze con effetto kokumi. Altre sorprese potranno esserci entro l'anno, infatti, le scoperte espone dal professor Mattivi in questa intervista aprono la strada a ulteriori approfondimenti per comprendere e ampliare lo studio di questi composti naturali, capaci di esaltare il sapore degli spumanti.

//COSA CI RISERVA IL FUTURO

Un suggerimento per la ricerca futura nell'ambito Trentodoc da parte del professor Mattivi, che pensa sempre oltre? «Mi piacerebbe – propone il professore – attivare una zonazione sull'impronta aromatica del Metodo Classico di montagna, considerando i cambiamenti climatici che potrebbero portare ad una variabilità delle concentrazioni di composti aromatici superiore rispetto al passato». Una ricerca che sia in grado di prevedere il potenziale evolutivo già sui diversi lotti di vini base potrebbe esser utile soprattutto considerando che il metodo della rifermentazione in bottiglia non dà adito a possibili correzioni (come ad esempio nei vini in vasca o in botte sui quali si può ancora lavorare enologicamente) e che richiede uve e vini di base con dotazioni adeguate (né carenti, né eccessive) di precursori di aroma.

La montagna è dunque un privilegio e favorisce la qualità dello spumante Metodo Classico, perché è possibile scegliere la data di vendemmia in modo più flessibile, posticipandola rispetto ad areali italiani dove si raccoglie precocemente, per godere delle notti più fresche con relative escursioni termiche, arrivando alla giusta maturità per un Trentodoc montano memorabile.

Sopra: vigneti in estate
Sotto: assaggi al Castello del Buonconsiglio a Trento.

A PALAZZO ROCCABRUNA PER DEGUSTARE TRENTODOC

Nelle sale di un palazzo del Cinquecento nel centro storico di Trento ha sede dal 2007 l'Enoteca provinciale del Trentino. Qui è possibile accomodarsi e assaggiare da una nutrita lista di Trentodoc (oltre ad altri vini trentini) delle bollicine da abbinare a prodotti tipici locali (taglieri con formaggi di malga e salumi primariamente). Sarete assistiti nella scelta da personale preparato.

La Camera di Commercio di Trento, che ne detiene la proprietà, ha dedicato Palazzo Roccabruna alla valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti, anche attraverso mostre e rassegne a tema territoriale o enogastronomico.