



Contenuto di malvidina-3,5-diglucoside nei vini della varietà Cabernet Cortis

La malvidina-3,5-diglucosilata appartiene al gruppo degli antociani, cioè le sostanze che danno il colore rosso al vino. Alcune ma non tutte, le varietà rosse ottenute per incrocio con viti americane hanno alti contenuti di malvidina diglucosilata. In passato questa sostanza è stata usata per distinguere varietà ibride dalle varietà pure di vinifera. Nel frattempo diventa sempre più evidente che diversi recenti incroci interspecifici non evidenziano questa caratteristica e hanno, come i vini delle varietà pure di vinifera, valori ugualmente bassi di questa sostanza. Dunque, la malvidina 3'-5'-diglucosilata non è adatta per distinguere gli ibridi moderni dalle varietà pure di Vitis vinifera.

Oltre a questo aspetto la malvidina-3,5-diglucosilata non ha alcuna caratteristica negativa. Non influisce negativamente sull'aroma o sulla qualità dei vini né ha effetti negativi sulla salute umana. Al contrario, secondo alcuni lavori recenti, la sostanza sembra invece avere effetti positivi sulla salute umana.

Il Cabernet Cortis è tra le varietà con valori tendenzialmente elevati di malvidina-3,5-diglucosilata. Anche se il contenuto varia con l'annata e con le tecniche di vinificazione adottate, i vini rossi di Cabernet Cortis superano regolarmente la soglia dei 15 mg/l. La possibilità di rimanere sotto questo valore si ha solo con delle vinificazioni in rosato.

Per le ragioni spiegate sopra, nel caso della malvidina-3,5-diglucosilata, non tutti gli stati membri dell'Unione Europea hanno recepito le direttive dell'Organizzazione Internazionale della Vite e del vino. In Germania, infatti, i vini di Cabernet Cortis così come quelli da altre varietà con contenuti elevati di malvidina-3,5-diglucosilata, possono essere regolarmente messi in commercio come vino DOC (QbA).

Aziende che al giorno d'oggi decidono di coltivare nuove varietà di viti con elevata resistenza alle malattie fungine sono orientate a seguire metodi di produzione non inquinanti, rispettosi per l'ambiente, e allo stesso tempo hanno l'obiettivo di valorizzare al massimo i propri prodotti e di raggiungere alti livelli qualitativi. Dunque, le attuali produzioni delle varietà parzialmente resistenti non hanno niente in comune con quelle delle varietà ibride di 100 anni fa.

Riassumendo, è da dire che la soglia dei 15 mg di malvidina-3,5-diglucosilata non soddisfa più l'intenzione originaria e dunque è discutibile. Ma finché rimane in vigore, è lecito che il Cabernet Cortis non la soddisfi.



Laimburg, 12.11.2019

Dott. Barbara Raifer

Responsabile settore Viticoltura, Centro di Sperimentazione Laimburg