

**Considerazioni sull'evoluzione delle
sostanze responsabili dell'aroma di
Moscato**

Rocco Di Stefano

Principali classi di aromi varietali presenti in quantità elevata (mg/L) nelle uve Moscato bianco e Brachetto e in piccola quantità nelle uve non aromatiche ($\mu\text{g/L}$):
terpenoli mono e poliidrossilati allo stato libero e legati a zuccheri.

Sostanze responsabili dell'aroma dell'uva Moscato bianco:

principalmente linalolo.

Sostanze responsabili dell'aroma delle uve Brachetto:

principalmente geraniolo

Altri aromi varietali che caratterizzano le varietà aromatiche e non aromatiche: norisoprenoidi, pirazine, benzenoidi, tioli odorosi (questi ultimi sotto forma di glutationil e cisteinil derivati)

La sintesi dei terpenoli nell'uva Moscato bianco:

-è influenzata negativamente da temperature ambiente eccessivamente alte,

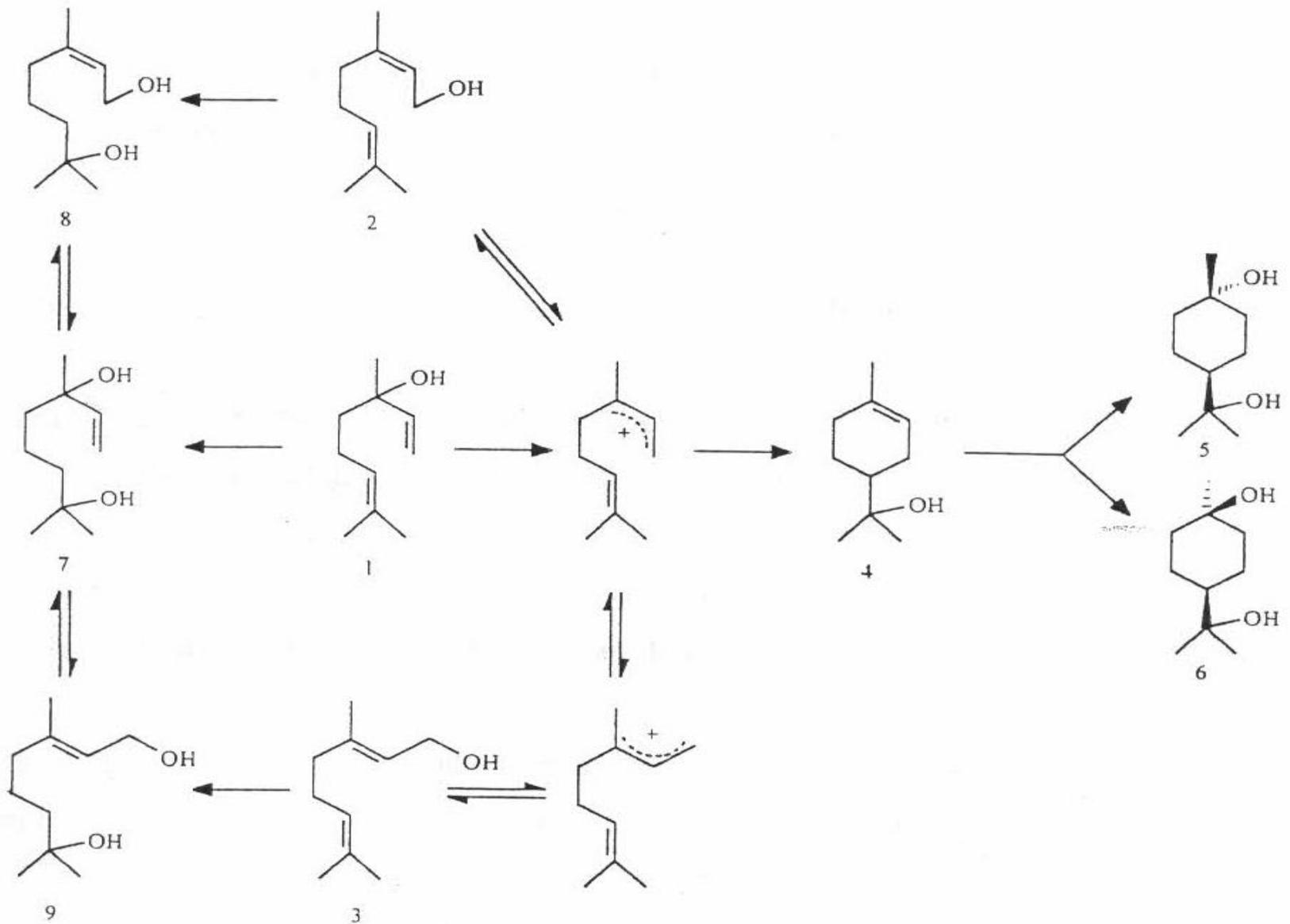
-è favorita dalla luminosità ambientale,

-inizia già nel fiore ma procede attivamente solo dal periodo intorno all'invasatura,

Inoltre,

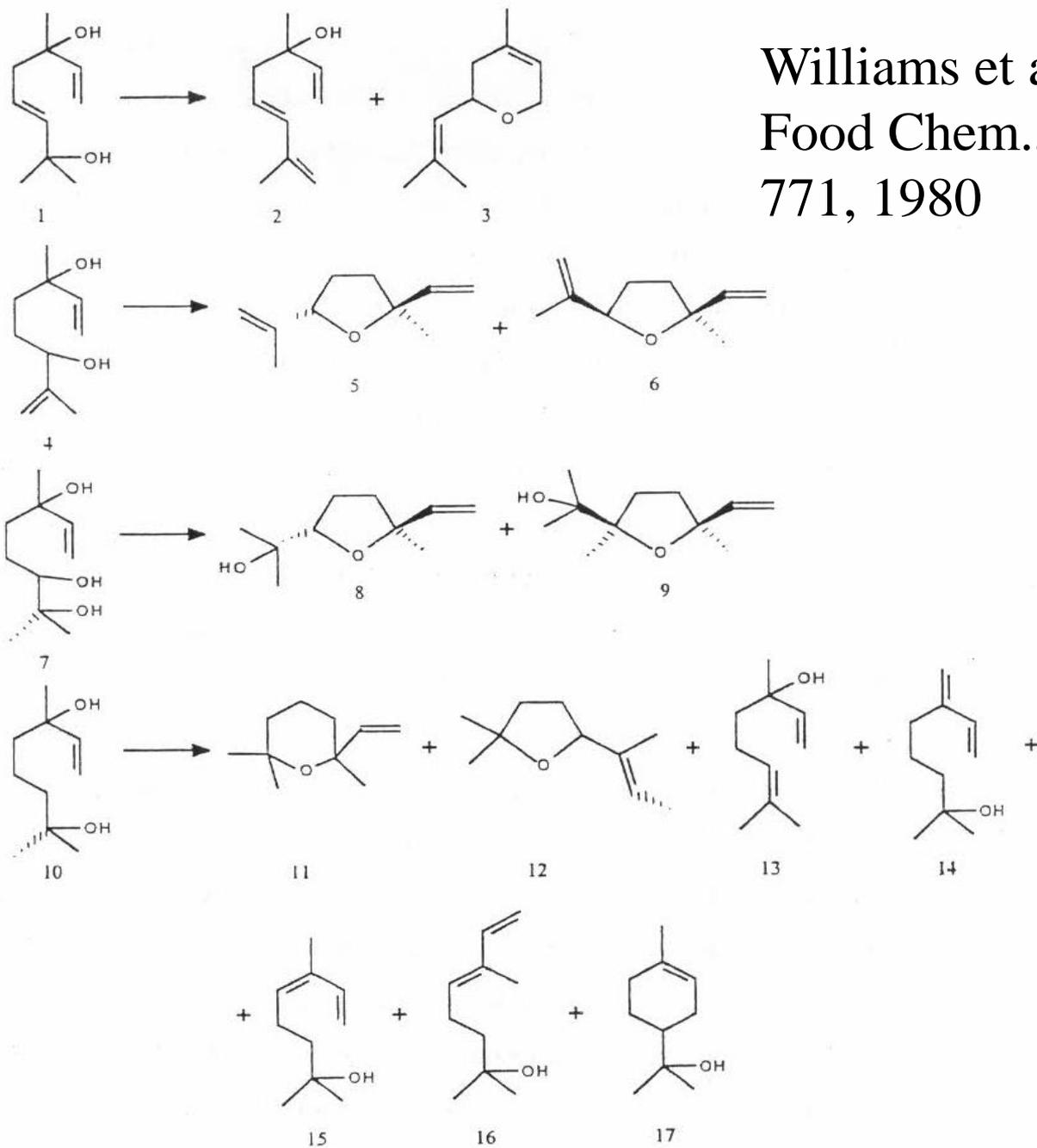
-il contenuto delle forme libere raggiunge un livello massimo prima della fine del massimo accumulo degli zuccheri, poi diminuisce continuamente fino alla fine della maturazione e in fase di sovraturazione,

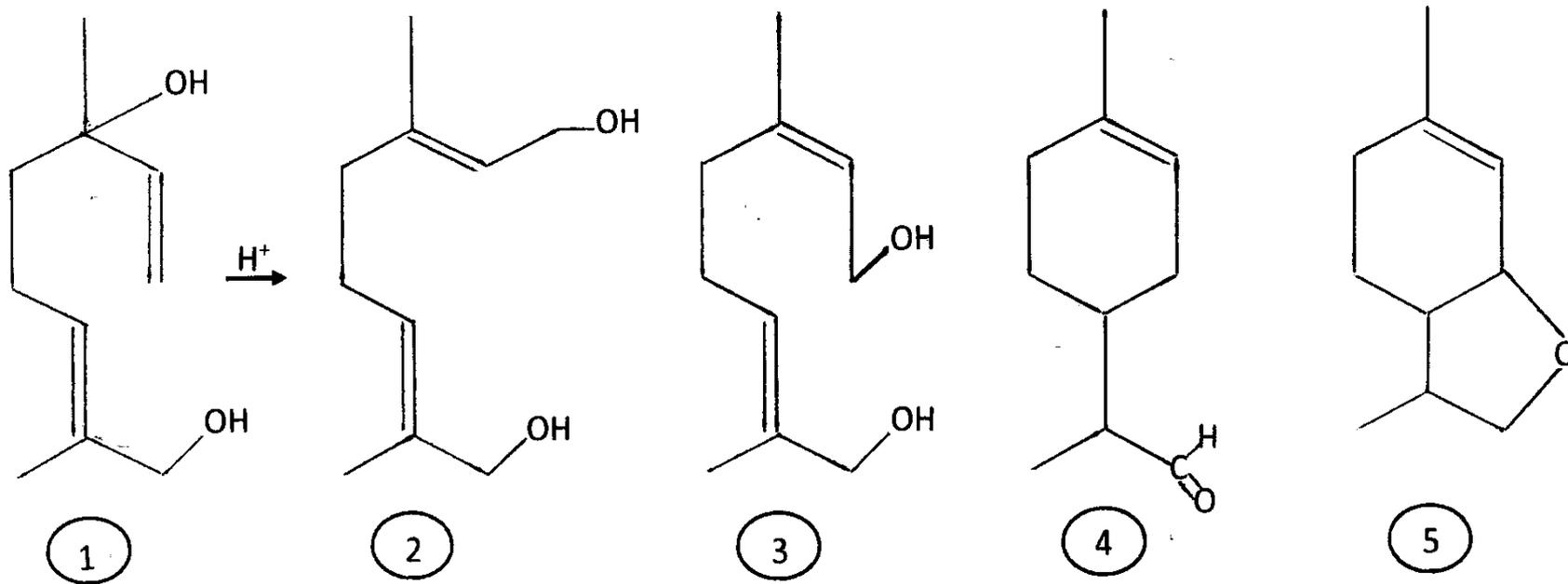
-il contenuto delle forme legate agli zuccheri, invece aumenta fino alla fase di sovraturazione.



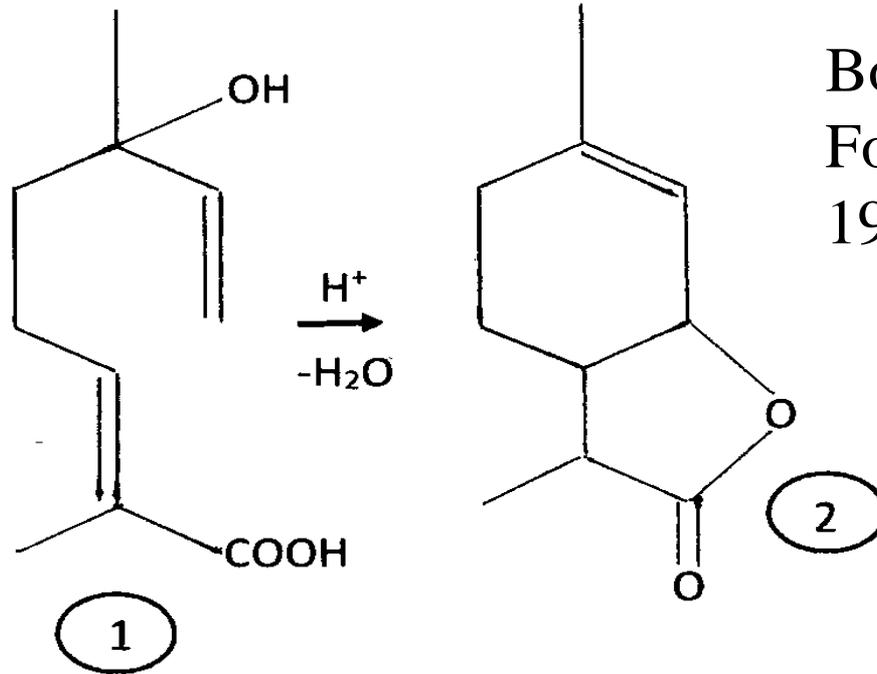
Rielaborata (Rapp et al. 1985, *Z. Lebensm. Unters Forsch* 180, 109-116)

Williams et al., J. Agric.
Food Chem., 28, 766-
771, 1980





Modificata: (Strauss et al. *J. Agric. Food. Chem.* **36**, 569-573, 1988)



Bonnländer et al. (*J. Agric. Food Chem.* 46, 1474-1478, 1988)

8-hydroxylinalool Wine lactone

Origin of lilac alcohols

Linalool → 8-hydroxy linalool → 8-oxolinalool → lilac aldehydes → lilac alcohols

Mirata et al. *J. Agric. Food Chem.* 2008, 56, 3287–3296

In cantina, nella produzione dei vini da uve Moscato bianco occorre:

- modificare l'acidità titolabile e il pH senza abbassare troppo il potere tampone,
- evitare durante la fase di conservazione del mosto a bassa temperatura la riproduzione di lieviti criofili per limitare i prodotti secondari (principalmente acetaldeide ed acetoino) che essi formano in quelle condizioni,
- limitare quanto più è possibile la produzione di acetaldeide da parte dei lieviti nel corso delle diverse tappe fermentative,
- possibilmente, arricchire il vino di prodotti dall'azione stabilizzante nei riguardi degli aromi (incremento della longevità),