



la TERRA e il VINO

L'impronta del territorio nel bicchiere

Adriano Fiorucci *, Stefania Menegatti *, Fabrizio Bianco*, Daniele Bosca*, Fabio Petrella**

* Politecnico di Torino - Dipartimento DIATI mail: adriano.fiorucci@polito.it / fabrizio.bianco@polito.it

** Istituto per le piante da legno e l'ambiente IPLA - Area Ambiente

Le caratteristiche del vino sono direttamente correlate sia al vitigno di origine che all'ambiente dove la vite viene coltivata.

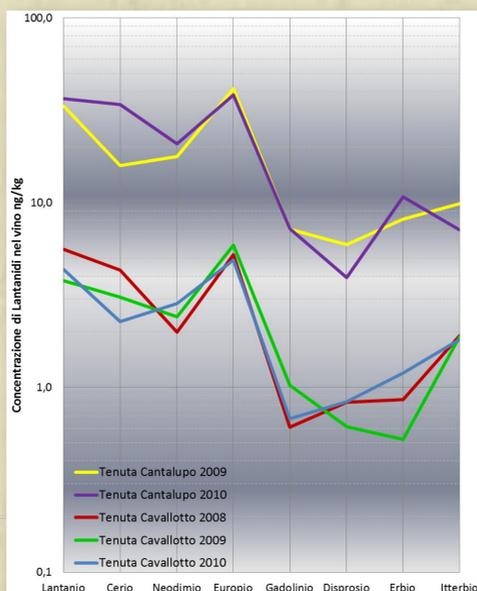
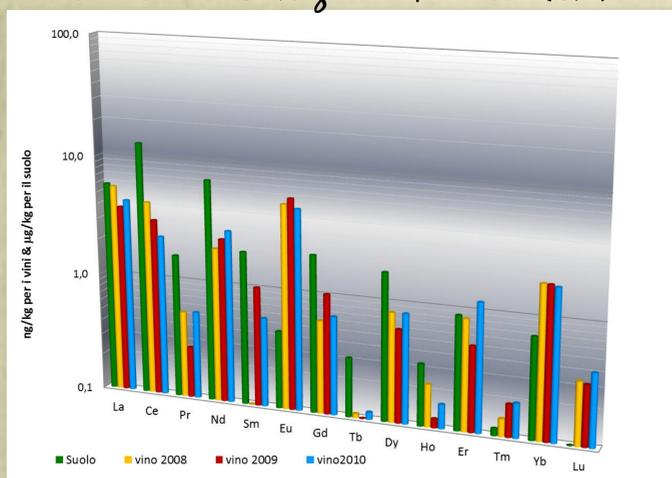
Nei vini di pregio la certificazione di autenticità e la provenienza geografica rappresentano dei fattori di estrema valorizzazione del vino. L'insieme di parametri chimici, organici e geochimici può rappresentare la sua **impronta digitale**, e quindi fornire uno strumento di straordinaria efficacia per la sua **tracciabilità**.

Ai fini della **tracciabilità** particolare attenzione è stata posta sullo studio di distribuzione degli elementi appartenenti al **gruppo dei lantanidi** o "terre rare" (Rare Earth Elements, REE).

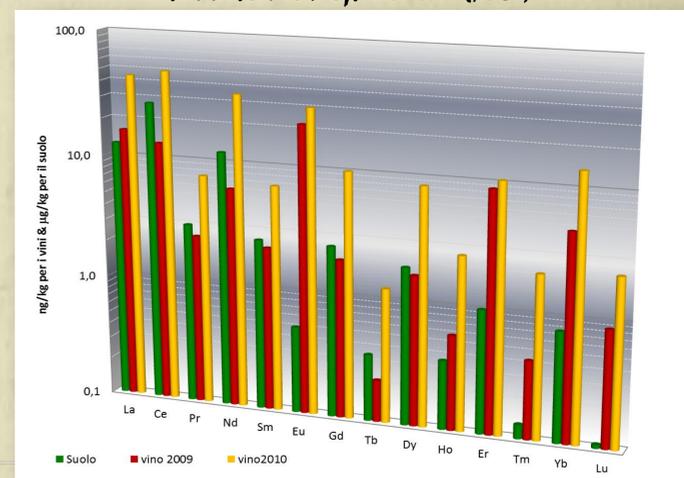
Il gruppo dei lantanidi desta notevole interesse proprio perché, in virtù della loro grande similarità chimica, essi potrebbero non essere soggetti a frazionamenti selettivi nella distribuzione di concentrazione dal terreno all'alimento.

vitigno: Nebbiolo

territorio: Castiglione Falletto (CN)



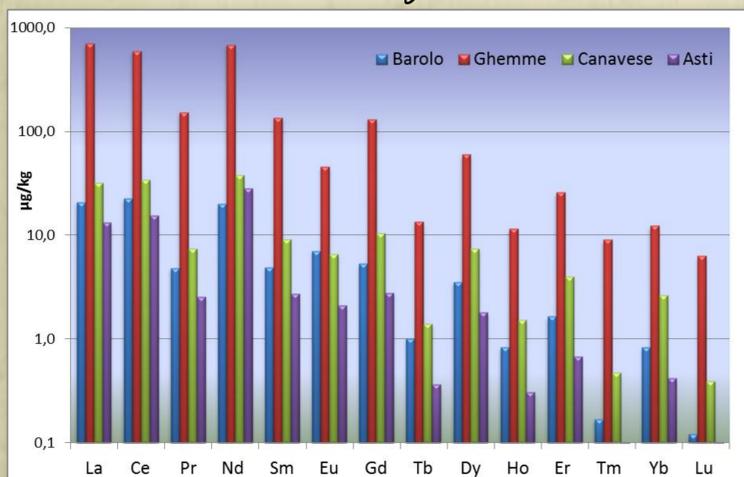
territorio: Ghemme (NO)



I dati ottenuti, ancorché preliminari, evidenziano una buona correlazione tra il contenuto di lantanidi nel suolo e nei vini prodotti sui suoli stessi. Sembrerebbe pertanto **possibile riconoscere nel prodotto finale, in questo caso il vino, l'impronta del suolo su cui è stato prodotto**.

Per quanto riguarda i vini si evidenzia una netta differenza nei contenuti dei singoli lantanidi tra il vino Nebbiolo prodotto a Ghemme e quello di Castiglione Falletto, con il primo più ricco in tali elementi rispetto al secondo. Da ciò risulta **possibile distinguere i due vini attraverso il loro contenuto in lantanidi**.

territorio: Castiglione Falletto (CN), Ghemme (NO), Asti, San Giorgio Canavese (TO)



La distribuzione dei lantanidi conferisce a ogni suolo un'impronta distinguibile. Attraverso tale impronta è possibile riconoscere la provenienza del suolo.

non solo vini e terreni

nocciole:



Interessanti sono anche i dati provenienti dall'analisi delle nocciole. La nocciola è assimilabile a funghi e tartufi per quanto riguarda la filiera, in quanto non ci sono passaggi intermedi tra la raccolta e la consumazione del prodotto, fatta salva l'eventuale tostatura. I risultati preliminari mostrano differenze significative in nocciole provenienti da zone diverse



formaggi:

Attualmente è in fase di sviluppo uno studio, in collaborazione con l'Università «La Sapienza» di Roma, inerente la tracciabilità dei formaggi più pregiati quali il Castelmagno

Ringraziamenti: Questi risultati sono stati resi possibili grazie alla cortese disponibilità dei produttori e in particolare per quanto riguarda i terreni e i vini del Dott. Alfio Cavallotto della Tenuta Cavallotto di Castiglione Falletto (CN), del Dott. Alberto Arlunno della Tenuta Antichi Vitigni di Cantalupo di Ghemme (NO) e della Dott.ssa Maria Luisa Monticelli della Tenuta Fontecuore di S. Giorgio Canavese. Per quanto riguarda i formaggi del Consorzio di Protezione del Formaggio Castelmagno DOP