



CASO STUDIO: SOUVIGNIER GRIS UN VITIGNO, TRE STILI DI VINO

Souvignier gris è una varietà di vite resistente alle malattie fungine (Seyval Blanc × Zähringer), ottenuta nel 1983 presso lo Staatliches Weinbauinstitut di Friburgo. È inclusa nell'elenco delle "varietà di vite autorizzate per la produzione, l'etichettatura e la presentazione nel settore vitivinicolo" della Commissione europea.

Negli ultimi anni ha attirato un notevole interesse grazie al suo elevato potenziale, supportato da ricerche mirate. Studi evidenziano concentrazioni significative di precursori dei tioli (Nicolini *et al.*, 2020; de Sousa *et al.*, 2025) e livelli distintivi di 1-esanolo e acetato di n-esile, oltre che di salicilato di metile (Roman *et al.*, 2024; Paolini *et al.*, 2023).

Salicilato di metile (MeSA)

Souvignier gris contiene precursori glicosilati di MeSA, responsabili di note mentolate e balsamiche. Questi possono essere rilasciati durante la fermentazione grazie all'attività glicosidasi (Carlin *et al.*, 2019; Piergiovanni *et al.*, 2023; Roman *et al.*, 2024).

Ciò rende la scelta degli enzimi particolarmente rilevante nella definizione del profilo aromatico del vino.

Questo aspetto è direttamente mirato nel terzo stile di vinificazione (intensità aromatica, fresco/balsamico).



RIFERIMENTI

- Paolini *et al.* (2023). In: II International Congress on Grapevine and Wine Sciences, Logroño, La Rioja (Spagna), 8-10 novembre 2023.
- Piergiovanni *et al.* (2023). OENO One, 57(2), 115-127.
- Roman (2024). In: 38th EFFoST International Conference 2024: Future Food Systems - Innovation through Progress at Scientific Interfaces, Bruges, Belgio, 12-14 novembre 2024, P2.1.029.
- Roman *et al.* (2025). In: GIESCO 2025 - Aroma Characterisation of Mold-Resistant Sparkling Wines Produced in a Warm Temperate Area.
- Trapp, O., Avia, K., Borrelli, C., Eibach, R., Merdinoglu, D., & Töpfer, R. (2025). More sustainability in Europe's vineyards: Using resistant grapevine varieties to reduce the input of pesticides. *Plants, People, Planet*, 7(6), 1621-1628.
- Bettinelli, P., Stefanini, M., & Vezzulli, S. (2024). Viti resistenti: un'opportunità per il rinnovamento varietale. *Fruit Journal*, 5, 24-29.

www.vinievitiresistenti.it

www.piwi-international.org

www.oiv.int



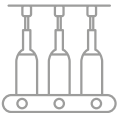


OENO*protocol*

by OENOBRANDS®

3 PROFILI, 3 STILI DI VINIFICAZIONE

Sulla base di queste caratteristiche, sono stati sviluppati tre percorsi di vinificazione mirati per valorizzare diversi aspetti del potenziale del Sauvignon gris.

	1	2	3
	ESTERI FERMENTATIVI, FRUTTI BIANCHI	TIOLI	INTENSITÀ AROMATICA, FRESCO / BALSAMICO
UVE 	Nessuna condizione riduttiva (assenza di gas inerte) RAPIDASE® EXTRA PRESS	Gas inerte non obbligatorio • 1-6 h di macerazione pellicolare • stabulazione RAPIDASE® EXPRESSION AROMA	RAPIDASE® EXTRA PRESS
CHIARIFICA 	RAPIDASE® FLOTATION CLEAR	RAPIDASE® FLOTATION CLEAR	RAPIDASE® FLOTATION CLEAR
FERMENTAZIONE ALCOLICA 	FERMIVIN® AR2 ANCHOR® VIN 13 + NATUFERM® Bright Temp. ~15 °C	FERMIVIN® 4F9 PRIMATHIOL ANCHOR® THIOLBLOOM + NATUFERM® Bright Temp. ~18 °C	FERMIVIN® TS28 LVCB ANCHOR® NT 116 + NATUFERM® Bright Temp. ~16-18 °C
MATURAZIONE / AFFINAMENTO 	EXTRAFERM® D'fend RAPIDASE® VINOFAST	EXTRAFERM® D'fend RAPIDASE® VINOFAST	RAPIDASE® REVELATION AROMA (espressione legata al MeSA) RAPIDASE® VINOFAST
IMBOTTIGLIAMENTO 	FINAL TOUCH® Tonic	FINAL TOUCH® Tonic	FINAL TOUCH® Tonic

