

Vignette

La muffa nobile, concentrazione e tensione

di: Redazione

30 marzo 2026



La cosiddetta muffa nobile, provocata dal fungo *Botrytis cinerea*, agisce sull'acino in condizioni climatiche molto precise, alternando umidità mattutina e ventilazione asciutta. Il suo intervento non si limita a un semplice disseccamento: perforando delicatamente la buccia, favorisce un'evaporazione progressiva dell'acqua. Ne deriva una **concentrazione naturale degli zuccheri**, che costituisce la base dei grandi vini dolci botritizzati.

Ma il punto più interessante non risiede soltanto nella concentrazione. La presenza della muffa innesca una reazione complessa da parte della pianta, una forma di resistenza fisiologica che modifica il metabolismo dell'acino. È in questa tensione tra attacco fungino e risposta della vite che si sviluppa il profilo aromatico più caratteristico: note di miele, albicocca disidratata, agrumi canditi, zafferano.

La muffa nobile, dunque, non è soltanto un agente di concentrazione, ma un elemento dinamico che trasforma l'uva attraverso un equilibrio fragile, fatto di perdita, reazione e trasformazione.

