

La **TIPICIZZAZIONE** dei **VINI** per via **FERMENTATIVA**



MARIA DARIA FUMI

Istituto di Enologia e Ingegneria Alimentare,
Università Cattolica del S. Cuore, Piacenza

La percezione visiva, olfattiva e gustativa del vino nel bicchiere è provocata dalla presenza di composti sia intrinseci all'uva, sia formati dal lievito e modulati dalla tecnologia adottata nel processo di vinificazione. La varietà delle uve, l'ambiente pedoclimatico, le modalità di gestione del vigneto e le condizioni termopluviometriche sono fattori molto importanti nel determinare la presenza, la quantità e i rapporti tra i vari composti delle uve, determinando il cosiddetto "fringerprinting" del vino.

Il lievito è l'artefice principale della trasformazione del succo d'uva in vino, non solo perché dagli zuccheri forma etanolo e anidride carbonica (CO₂), ma anche perché dalla sua attività metabolica si formano numerosi altri prodotti minori quali acidi, alcoli, esteri, che hanno un impatto determinante sul carattere sensoriale del vino. Inoltre, dall'attività del lievito, in relazione al ceppo, possono essere liberati gli alcoli terpenici olfattivamente attivi, che consentono di enfatizzare le note dell'aroma varietale.

DALLA TECNOLOGIA UN AIUTO IN CANTINA

La tecnologia consente di gestire il processo fermentativo in modo da sfruttare al meglio le componenti intrinseche alle uve e l'attività del

Al via un progetto regionale che punta alla valorizzazione dei vini doc "Ortrugo dei Colli Piacentini" e "Montuni del Reno", mediante l'impiego di lieviti autoctoni.



(Foto Dioteca Agricoltura)

lievito per l'ottenimento di vini di qualità con le caratteristiche desiderate.

In tale contesto si inserisce il progetto regionale "Lieviti autoctoni per vini di nicchia", che ha come obiettivo la valorizzazione dei vini Doc "Ortrugo dei Colli Piacentini" e "Montuni del Reno", mediante l'impiego

di lieviti autoctoni. Lo studio vede coinvolti l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, il Catev, numerosi produttori di Ortrugo e Montuni ed un'azienda produttrice di lieviti freschi con sede in provincia di Piacenza.

Con questa ricerca ci si propone di selezionare ceppi autoctoni di *Saccharomyces cerevisiae* e/o *bayanus*, di proporli in forma fresca agli utilizzatori e di disporre di un sistema locale di distribuzione del lievito che sia in grado di soddisfare le esigenze dei produttori di vini di nicchia quali, appunto, Ortrugo e Montuni.

Il vino Ortrugo, dall'omonimo vitigno, è prodotto esclusivamente nelle quattro valli piacentine: Val Tidone (80%), Val d'Arda (10%), Val Nure (6,5%) e Val Trebbia (2,8%) (fig.1). La produzione, nelle tipologie fermo, frizzante e spumante, raggiunge mediamente 19.000 ettolitri all'anno e rappresenta in

quantità circa il 17% dei vini bianchi locali.

Il vino Montuni del Reno, ottenuto da uve di varietà Montù bianco, è prodotto esclusivamente in alcune zone vitivinicole delle province di Reggio Emilia, Modena e Bologna (fig.2) e la quantità annua di prodotto Doc, nelle tipologie fermo e frizzan-

te, è di circa 16.500 ettolitri. Come si può notare il ristretto areale di produzione ed i ridotti volumi rendono questi vini prodotti di nicchia. La crescente considerazione per tali vini, che sono espressione di un determinato territorio, esige una sempre maggiore attenzione alla razionalizzazione del processo produttivo per l'ottenimento di un prodotto di qualità, in grado di soddisfare le esigenze del produttore e del consumatore.

STARTERS PER PICCOLI VOLUMI

L'inoculo dei mosti con i lieviti selezionati è una delle pratiche consolidate per "controllare" le caratteristiche compositive dei vini, eliminando il fattore casualità delle fermentazioni spontanee. Ai lieviti attualmente in commercio si riconosce la capacità di condurre al meglio il processo fermentativo, ma non quella di valorizzare completamente le caratteristiche varietali in quanto, spesso, tali ceppi sono isolati da ecosistemi differenti da quello in cui devono operare.

Come è noto la disponibilità, la concentrazione, i rapporti tra i diversi composti presenti nei mosti, legati alle caratteristiche del macro e del micro-ambiente, assumono grande importanza nel processo fermentativo: essi

possono svolgere una funzione stimolante/inibente sui lieviti e/o possono essere metabolizzati con formazione di particolari prodotti. I lieviti autoctoni si sono adattati ad operare in un mosto le cui caratteristiche sono determinate dalla varietà delle uve e dal *terroir*, pertanto, sono in grado di esaltare le peculiarità di un vino di nicchia.

Un decreto ministeriale del 10 luglio 1977 consente la commercializzazione dei lieviti selezionati sia in forma fresca (agar, pasta, liquido), sia in forma essiccata (LSA). I problemi di conservabilità, di distribuzione e di gestione dei prodotti freschi han-

no favorito una larga diffusione dei lieviti secchi, la cui vendita, in questi ultimi anni, ha raggiunto le 330 tonnellate all'anno. Il limite dei lieviti secchi attivi risiede nel fatto che sono prodotti da grandi industrie prive di impianti dimensionati per piccole quantità di starters e, pertanto, non consentono di valorizzare le collezioni di ceppi autoctoni, dotati di caratteristiche interessanti e idonei alla preparazione di vini di nicchia. La valorizzazione di vini locali, mediante l'uso di lieviti autoctoni, presuppone la possibilità di disporre di starters per piccoli volumi di mosto, specializzati ad operare in quel microambiente,

che siano pronti all'uso anche in diversi momenti dell'anno. In questo contesto risulta di fondamentale importanza un sistema locale di distribuzione di lievito fresco che sia in grado di superare i problemi organizzativi e logistici legati alle quantità di produzione, alla conservabilità dei preparati e alle distanze di distribuzione.

Sulla base di tali presupposti, il progetto regionale "Lieviti autoctoni per vini di nicchia" si svilupperà nell'arco di tre anni (2004-2006) e si articolerà sui seguenti punti:

- isolamento dei lieviti da micro e macro vinificazioni industriali di mosti provenienti da uve di differenti vigneti;

- *screening* e identificazione dei ceppi;
- vinificazioni pilota con ceppi isolati da mosti Ortrugo e Montuni a confronto con lieviti secchi attivi;
- vinificazioni su larga scala;
- caratterizzazione chimico-sensoriale dei vini ottenuti dalle vinificazioni pilota e su larga scala.

La stretta collaborazione tra centri di ricerca (Università) centri di assistenza tecnologica (Catev) e produttori, punto cardine di questo progetto, consentirà di raggiungere l'obiettivo di valorizzare e migliorare le Doc Ortrugo Colli Piacentini e Montuni del Reno, prodotti unici nella realtà italiana, rendendo maggiormente percepibile al consumatore il concetto di qualità ed il legame con il territorio. ■

Fig. 1 - Zona di produzione del vino Doc "Ortrugo dei Colli Piacentini".

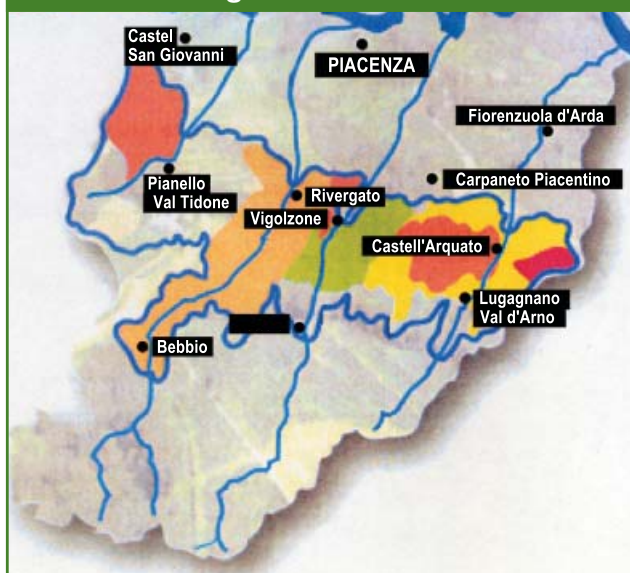


Fig. 2 - Zona di produzione del vino Doc "Montuni del Reno", nelle province di Bologna, Reggio-Emilia e Modena.

