

# INGREDIENTI PRODOTTI

## Ceppo per vini bianchi dalla Nuova Zelanda

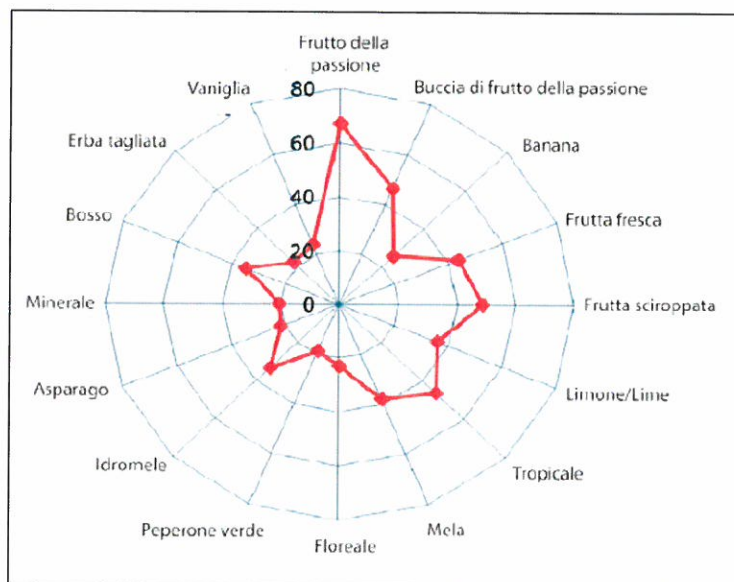
Un nuovo ceppo di lievito, sviluppato all'Università di Auckland, presentato sul mercato da AB Mauri con il nome "Maurivin UOA MaxiThiol" e distribuito in esclusiva in Italia da **Tebaldi**, è destinato alla produzione di vini bianchi particolarmente aromatici ispirati allo stile del Sauvignon Blanc neo-zelandese, con uno stile che richiama fortemente quello della zona di Marlborough. Dagli anni '80, la pratica dell'inoculo con preparati di lievito secco attivo entra nell'uso comune di cantina, sostituendo le fermentazioni spontanee. Oggi, ci sono in commercio più di 100 ceppi diversi di lievito per la fermentazione dei vini e questa grande variabilità di ceppi permette all'enologo di condurre fermentazioni in sicurezza ottenendo risultati desiderati secondo la varietà d'uva vinificata e le esigenze di mercato.

Il laboratorio Gardner dell'Università di Auckland si occupa di studi sul Sauvignon Blanc ormai da nove anni. Nell'ambito di questa ricerca è stato intrapreso un programma di selezione dei lieviti finalizzato allo sviluppo di nuovi ceppi idonei a produrre Sauvignon Blanc nello stile intenso e marcatamente fruttato di Marlborough che ha letteralmente conquistato il mondo e reso il Sauvignon Blanc dell'Oyster Bay uno dei vini più stimati e premiati in tutto il mondo.

L'obiettivo del lavoro era lo sviluppo di un nuovo ceppo con due caratteristiche principali: la tolleranza alle basse temperature e la produzione degli aromi. Con l'ibridazione sono state introdotte due importanti caratteristiche aromatiche: la produzione di tiooli varietali; il "POF negativo": alcuni ceppi di lievito sono caratterizzati da una produzione di aromi POF

("Phenolic Off-Flavours" – "sentori fenolici sgradevoli") a partire da acidi fenolici precursori, che si trovano naturalmente nella buccia dell'uva e nel mosto. Nei test di fermentazioni industriali con il nuo-

vo ceppo UOA MaxiThiol, la produzione di Phenolic Off-Flavours è stata ridotta di almeno venti volte, a una concentrazione ben sotto la soglia sensoriale. Il profilo sensoriale rivela un buon equilibrio, con



I risultati dell'esame sensoriale di un vino Sauvignon Blanc nell'ambito di test commerciali eseguiti nel 2012 con il nuovo ceppo Maurivin UOA MaxiThiol.

aromi molto intensi che ricordano il frutto della passione, ma vi è anche una elevata presenza di frutta tropicale, drupacee (pesca, susina, albicocca, mandorla, ciliegia) e di frutta fresca. Anche se questo nuovo ceppo di

lievito è stato testato prevalentemente nel Sauvignon Blanc, il suo equilibrato profilo di aromi fruttati si adatta perfettamente ad altre varietà a bacca bianca come lo Chardonnay, il Chenin Blanc, il Colombard e il Semillon.

## Fibre di cellulosa purissima

Con il marchio Agacell, **Garzanti Specialties** commercializzerà fibre di cellulosa purissima "food grade" in varie dimensioni per poter essere utilizzate da sole o in miscela tra loro, al fine di sostituire in modo totale, o almeno parziale, i coadiuvanti inorganici che costituiscono rifiuto speciale, con un grosso aggravio sui costi di produzione a causa dello smaltimento e sull'impatto ambientale.

Finora la fibra in purezza è stata utilizzata pochissimo: normalmente in commercio si trovano miscele di fibra e perliti o diatomee, delle quali spesso il cliente non conosce la composizione.

Le fibre di cellulosa sono materiale organico e quindi possono essere smaltite come rifiuto organico. Riuscire a utilizzare per buona parte delle lavorazioni solo cellulosa signifi-

cicherebbe ridurre i costi di smaltimento. Per la formazione di prepanelli e per le filtrazioni sgrassanti si è già riusciti ad arrivare a un 100% di sostituzione. Inoltre, le fibre proposte non sono umide come quelle in commercio, ma

## Nuovo Chianti poco tannico

La Fattoria di Petrognano, dal 1962 di proprietà della famiglia Pellegrini, ha affrontato una vera e propria svolta nell'immagine della gamma aziendale, nei metodi di vinificazione e nella selezione delle uve a partire dallo scorso anno.

Dalla vendemmia 2012, infatti, a un anno dalla scomparsa del capostipite Emanuele Pellegrini, tutte le scelte aziendali sono

trattate in modo da essere facilmente disperdibili.

Per ottenere lo stesso risultato dei coadiuvanti inorganici, il dosaggio delle fibre è circa il 40-50% in meno. Letta solo dal punto di vista della quantità in rapporto al prezzo non c'è guadagno. Ma, siccome, per ogni kg di coadiuvante viene trattenuto, e quindi smaltito, un litro di vino (o liquido filtrato) allora il risparmio diventa apprezzabile. Per esempio: 1 kg di diatomea assorbe 1 L di vino = 2 kg di rifiuto speciale. 0,6 kg di fibra assorbe 0,6 L di vino = 1,2 kg di rifiuto normale. Inoltre, il prodotto è comprimibile e quindi, se aggiunto alle vinacce in torchiatura, si riesce a estrarre anche un'aliquota residua.

Canaiolo nel 2012 è stata vinificata in cinque contenitori separati ottenendo, di conseguenza, cinque diversi vini.

Al momento della degustazione ne sono stati selezionati tre, ed è nato un nuovo Chianti: "Meme", il soprannome dato al nonno Emanuele dai suoi nipoti, una dedica doverosa per un uomo dal carattere un po' schivo e burbero, per chi l'ha conosciuto, ma esempio di grande lavoratore, con grandi convinzioni e senza troppi fronzoli per la testa.

Un vino dal colore rosso rubino e vivace che al naso si presenta intenso e vinoso, leggermente speziato. Al palato risulta asciutto, poco tannico, sapido e caratteristico. Da provare con la pizza, per un'esperienza sensoriale decisa che stupisce.



La bottiglia del Chianti Meme della Fattoria di Petrognano.

state sostenute senza perdere di vista i suoi insegnamenti, seguendo allo stesso tempo una filosofia di vinificazione più moderna e naturale, sempre orientata alla qualità.

Per la prima volta nella storia del Chianti della Fattoria di Petrognano, sono state eseguite ben cinque selezioni parcellari in differenti zone all'interno della proprietà. La vendemmia del Sangiovese e del