

Lieviti e attivanti Quella marcia in più

PUR PARTENDO DA UNA VITICOLTURA ATTENTA, CORRETTA E DI CONSEGUENZA SANA, NELLA DEFINIZIONE E REALIZZAZIONE DEL PROFILO ORGANOLETTICO DI UN VINO, LE BIOTECNOLOGIE GIOCANO UN RUOLO MOLTO IMPORTANTE. IN PRIMO PIANO IL DIALOGO COSTRUTTIVO TRA CANTINE E AZIENDE FORNITRICI PER REALIZZARE PRODOTTI SEMPRE PIÙ VICINI ALLE RICHIESTE DEL MERCATO

di Guido Montaldo

► Cantina di Colognola ai Colli

La Cantina di Colognola ai Colli S.a.c., già di per sé importante realtà vitivinicola, è entrata recentemente a far parte di "Collis-Veneto wine group", consorzio vitivinicolo di secondo grado, costituito da Colognola, appunto, Cantine dei Colli Berici di Lonigo, Barbarano e San Bonifacio: circa 3.000 soci viticoltori e 6.700 ettari di vigneto - di cui 2.800 di

Colognola ai Colli e 3.900 di Cantina dei Colli Berici - per 1,4 milioni di quintali di uve, ovvero oltre 1 milione di ettolitri di vino l'anno lavorati in sei stabilimenti di vinificazione.

"Una bella responsabilità - esordisce **Gianni Conte**, enotecnico a Colognola ai Colli - quella di dover soddisfare i clienti con un'ingente quantità di vino che deve rispondere alla qualità e alle caratteristiche richieste dai mercati internazionali, pur mantenendo profumi e prerogative sensoriali tipiche ad esempio del Soave o del Valpolicella. Il mercato oggi chiede vini che sappiano trasmettere freschezza, originalità e bevibilità, e le richieste commerciali hanno un peso importante nelle scelte che vengono fatte in cantina. Benché la nostra viticoltura sia molto attenta a valorizzare il territorio, grazie ai risultati della zonazio-

ne e all'attività di sensibilizzazione che svolgiamo nei confronti dei nostri vignaioli, il ruolo dell'elemento biologico, cioè il lievito nella vinificazione, è strategico. A un lievito oggi si chiede essenzialmente la capacità di far esprimere a un vino finezza, complessità aromatica e tutti quei requisiti sensoriali che caratterizzano il rapporto tra naso e palato. Per esempio, la produzione biologica del lievito selezionato del glicerolo è un must per ottenere delle sensazioni al palato di morbidezza e pienezza maggiormente accentuate. Il lievito selezionato, però, non è una bacchetta magica: dobbiamo capire innanzitutto se va d'accordo con la matrice dell'uva ove viene utilizzato, poi se riesce a conservare ed esprimere le caratteristiche di quel vino, senza stravolgerlo.

"A Colognola ai Colli - prosegue Conte - non ci accontentiamo di utilizzare solamente ceppi collaudati. Ogni anno infatti, tra i ceppi proposti dal mercato, ci si sofferma su 3 o 4 che possono presentare caratteristiche interessanti. Vengono così testati in vinificazioni pilota per capire se l'utilizzo può essere esteso ad ampio livello. Gli strumenti che utilizziamo, anche nel campo delle biotecnologie, e quindi dei lieviti, nascono sempre da un confronto con i fornitori e dal lavoro di ricerca di entrambi. Uno scambio di informazioni



Dall'alto: Gianni Conte, Cantina di Colognola ai Colli; Marco Mascellani, Leone de Castris. Sotto: produzione della Tenuta Alzatura (Cecchi) dove la sperimentazione sui lieviti indigeni è ormai diventata una realtà di produzione



che viene condiviso anche con il Gruppo Sartori, con cui siamo uniti commercialmente. La ricerca è orientata anche verso i lieviti autoctoni, anche se con tutte le cautele necessarie: siamo consci che la tipicità data da questi lieviti deve essere discriminata da una serie di variabili esistenti. Ciò che si trova in vigna a livello di lievito è frutto sì di 'selezione del territorio', ma si deve avere anche la certezza che quel che si seleziona non deve essere 'buono' solo perché isolato in una data area, ma deve esserlo perché privo di difetti metabolici. Difetti che spesso sono valutati dal consumatore come non accettabili.

"Molto interessante - conclude Conte - è il comportamento del lievito selezionato in casi di 'limite' fermentativo, come ad esempio con le uve passite destinate alla produzione degli Amaroni. Laddove le uve sono molto ricche, con una matrice spesso, il lievito selezionato è meno appariscente. Lo si riconosce dall'ottima capacità fermentativa, dalla maggiore capacità estrattiva, dalla maggiore produzione di glicerolo. L'Amarone è una precisa metafora per declinare una regola che vale sempre in enologia nell'utilizzo del lievito selezionato: maggiore è la consistenza della matrice dell'uva, maggiore è l'interazione armonica del metabolismo del lievito selezionato".

Il punto sulla ricerca

di Sara Baracchi

Giovanni Antonio Farris

Dipartimento di Scienze ambientali, agrarie
e di biotecnologie agroalimentari - Università di Sassari

Ceppi autoctoni selezionati per favorire l'interazione vino e territorio

Dottor Farris, quali aspetti è importante considerare nella strategia nutrizionale di un mosto?

È noto quanto la composizione chimica del mosto influenzi l'attività metabolica dei lieviti responsabili della fermentazione alcolica. Un esempio molto conosciuto è relativo all'influenza esercitata dalla disponibilità di sostanze azotate sulla produzione, da parte dei lieviti, di composti solforati ridotti. Un ulteriore aspetto, oggetto di recenti studi, è legato alla disponibilità di composti lipidici insaturi nel mosto, quali acidi grassi e steroli. Questi composti,

componenti fondamentali per la funzionalità delle membrane cellulari, sono necessari per la corretta vitalità e attività fermentativa dei lieviti. In assenza di tali sostanze e in condizioni di scarsa ossigenazione, le cellule di lievito sono incapaci di completare la bio-sintesi degli acidi grassi e degli steroli e rilasciano alcuni intermedi metabolici tra cui l'acido acetico e acidi grassi a media catena (gli acidi grassi insaturi a media e corta catena sono tossici per le cellule). Le scorie di lievito, indirettamente, aumentano la concentrazione di sostanze lipidiche del mosto.

Molte Università stanno lavorando per isolare e caratterizzare i lieviti autoctoni. Qual è lo stato dell'arte in materia?

Dagli anni Sessanta fino a oggi, la pratica dell'impiego dei lieviti selezionati è sempre più utilizzata; nonostante i molteplici aspetti positivi, questa tecnica ha contribuito a provocare un eccessivo appiattimento sensoriale dei vini, dovuto prevalentemente al numero limitato di ceppi impiegati per l'ottenimento dell'altissimo numero di vini prodotti in tutto il mondo. Oggi, finalmente, si è capito che anche i lieviti

possono contribuire ad aumentare la diversità dei prodotti, favorendo la correlazione tra vino e territorio di produzione. Osservato ciò, le ricerche tendenti ad individuare lieviti autoctoni a partire dalla microflora spontanea si stanno sempre più moltiplicando; anche in Italia, in molti laboratori di microbiologia enologica si è arrivati ad individuare e selezionare molti ceppi autoctoni, già disponibili in commercio anche in formulati diversi (fluidi) rispetto al classico Lievito Secco Attivo (LSA).

A che punto sono le ricerche, relativamente al problema *Dekkera/Brettanomyces*?

Nell'ultimo decennio, la ricerca sui lieviti appartenenti al genere *Brettanomyces* (forma perfetta *Dekkera*) è stato un aspetto tra i più indagati. Oggi sappiamo come individuarlo, isolarlo e soprattutto abbiamo gli strumenti per rilevarne gli effetti negativi. Attraverso metodologie biomolecolari, siamo in grado di monitorare il suo insorgere, la sua evoluzione e riusciamo ad attuare opportune tecniche in grado di prevenirlo.

Casa vinicola

Luigi Cecchi & figli

Tra i primi a certificarsi Iso 9001:2000, Brc e 2005 Ifs, la Casa vinicola Cecchi conta oggi circa 300 ettari di vigneto, dislocati in quattro zone diverse del centro Italia: Chianti Classico, San Gimignano, Maremma toscana e Umbria.

A queste zone corrispondono quattro centri di vinificazione, specializzati a seconda delle tipologie di vini del territorio: Villa Cerna a Castellina in Chianti (90 ettari vitati) è dedicata ai vini chiantigiani, tra cui Sangiovese, Colorino e Canaiolo; Castello Montauto (48 ha vitati) alla produzione di Vernaccia di San Gimignano; Valle delle Rose (90 ettari) all'elaborazione di Morellino di Scansano; Tenuta Alzatura (18 ettari) al Sagrantino di Montefalco. La produzione totale è pari a circa 10.000 ettolitri di vino.

A capo della squadra di enologi e agronomi, sotto la diretta competenza di Andrea Cecchi, direttore di produzione, un'enologa, **Miriam Bracali** che spiega "che è impensabile oggi lavorare senza l'utilizzo di lieviti selezionati o attivanti per regolare il decorso delle fermentazioni alcoliche".

Ciò che è interessante è la sperimentazione, che ormai è diventata una realtà di produzione soprattutto a Montefalco per i vini della Tenuta Alzatura, sull'utilizzo di lieviti indige-

ni per la produzione di Sagrantino e rosso di Montefalco. "Da due anni - racconta Bracali - usiamo questi lieviti con grande soddisfazione nell'espressione delle caratteristiche organolettiche tipiche del terroir. Siamo stati anche forse fortunati e sicuramente molto attenti, perché eravamo in ogni caso pronti a intervenire con lieviti selezionati in possibili casi di arresto della fermentazione. Volevamo comunque testare la possibilità di fare vini del territorio con i propri lieviti di partenza e fino ad oggi questo coraggio ci ha dato ragione. Utilizzare i lieviti presenti nelle uve di Sagrantino è stato possibile grazie anche alle ultime vendemmie che hanno registrato ottime maturazioni con gradi zuccherini elevati: è stato così più facile innescare le fermentazioni. Se generalmente prestiamo la massima attenzione, in questo caso l'abbiamo raddoppiata. Ugualmente, siamo molto scrupolosi anche per quanto gli attivanti: dosandoli con l'acqua, senza sovradosare, insomma usandone il minimo indispensabile".

Leone de Castris

La Leone de Castris, con origine cinquecentesche, sembra vivere ogni anno una nuova primavera, grazie alla lungimirante direzione di Piernicola Leone de Castris, che ha addirittura organizzato una nuova squadra in vigneto e in cantina, sot-

to la supervisione di Riccardo Cotarella.

La Leone de Castris consta di circa 500 ettari, dei quali una metà coltivati a vigneto e l'altra a oliveto, seminativo, pascolo, nelle province di Lecce, Brindisi, Bari e Taranto.

La produzione è di circa 2,5 milioni di bottiglie, esclusivamente vini pugliesi, per oltre 20 tipologie: dagli spumanti metodo classico e charmat ai vini rossi e a quelli dolci, senza dimenticare il rosato più famoso d'Italia, il "Five Roses".

"I lieviti e le biotecnologie sono indispensabili - spiega l'enologo **Marco Mascellani** - per controllare la qualità assoluta di una così eterogenea proposta di vini e spumanti. Ad esempio, con i vini charmat o metodo classico, che vedono nel piede di fermentazione una delle fasi più delicate del processo di vinificazione, dobbiamo usare le temperature più basse possibili, una fermentazione lenta per produrre bollicine piccole. Una cura maniacale che necessita di un lievito in grado di sopportare queste condizioni di fermentazione.

"Riguardo all'elaborazione di vini rossi - continua Mascellani - viene prestata molta attenzione alle selezioni di ceppi di lieviti specifici, soprattutto con aromi fermentativi che siano il più possibile in linea con le materie prime di partenza. A riguardo le offerte da parte delle aziende produttrici sono

più che soddisfacenti, al passo con l'incremento di richieste da parte nostra di prodotti biotecnologici in grado di valorizzare le caratteristiche del terroir di provenienza. Addirittura lavoriamo con i nostri fornitori in un dialogo costante per creare diversificazioni all'interno della stessa area di produzione, il Salento ad esempio, dove chiaramente non solo il lievito fa la differenza, ma in primis la viticoltura".



**GRANDI FIRME,
BELLE PROSPETTIVE**

VINEXPO
BORDEAUX 21-25 GIUGNO 2009

IL SALONE INTERNAZIONALE DEL VINO E DEGLI ALCOLICI
Saloni Internazionali Francesi S.r.l.
Tel.: (39) 02 43 43 531 - Email: info@salonifrancesi.it
WWW.VINEXPO.COM

Le proposte delle aziende



LIEVITI NEXT GENERATION BY MAURIVIN

LIEVITI IBRIDI

L'Istituto di ricerca vitivinicola australiano (Awri) ha sviluppato una serie di nuovi ceppi di lievito ibridi che migliorano la complessità e la rotondità dei vini. Questi ceppi ibridi non Ogm, chiamati Awri 1503, Awri Fusion e Awri Cerebay, sono stati sviluppati con tecniche convenzionali di ibridazione (breeding). Si aggiungono così alle qualità di un buon ceppo di *S. cerevisiae* (Awri 838, eccellente fermentatore, con elevata tolleranza all'alcol, stesso genitore del famoso ceppo PDM), altre qualità inedite quali la capacità di migliorare la rotondità, aumentare la complessità e rivelazione di aromi originali.

Awri 1503 (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces kudriavzevii*) è molto indicato per vini in cui si vuole migliorare la complessità aromatica e la rotondità, specialmente in vini rossi giovani. L'aggiunta di un attivante di fermentazione è raccomandata per mosti poveri in azoto e molto limpidi, in particolare se bianchi.

Il ceppo Awri Fusion (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus*) è molto indicato per aumentare la complessità aromatica di vini bianchi quali Chardonnay, Vermentino, Pinot grigio, Pinot bianco e tutte le varietà con deboli espressioni aromatiche varietali.

Awri Cerebay (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces bayanus*) è indicato per aumentare la complessità aromatica dei vini rossi, in particolare a base di Merlot, Cabernet e Grenache.

LIEVITI NON PRODUTTORI DI H₂S

Awri e la società Maurivin hanno anche sviluppato dei nuovi ceppi di lievito che producono delle quantità impercettibili di H₂S al naso umano. Ognuno di questi ceppi ha caratteristiche metaboliche e organolettiche differenti, tutti però presentano il vantaggio di eliminare la presenza di H nel vino evitando l'uso del solfato di rame (in funzione della quantità di composti solforati nel mezzo).

Maurivin Advantage ha caratteristiche fermentative simili a Maurivin PDM e in certi mosti australiani ha fermentato più rapidamente che PDM. Ciò rende questo ceppo assai polivalente per vitigni rossi e bianchi.

Maurivin Distinction presenta la caratteristica di rendere il vino totalmente privo di caratteri ridotti. Fermentazioni condotte su vitigni come Sauvignon Blanc, Pinot grigio e Chardonnay hanno prodotto dei vini di grande qualità organolettica, privi di alcun difetto olfattivo.

Maurivin Platinum è un ceppo di lievito che ha la capacità di eliminare l'incidenza organolettica dell'acido solfidrico e di diminuire i caratteri ridotti a fine fermentazione. Il risultato di numerose prove condotte anche in Italia su Syrah, Dolcetto, Marzemino, Nero d'Avola, Prosecco, Riesling e altri vitigni, è l'aumento di riconoscibilità dei composti aromatici varietali positivi del vino. Platinum non produce SO₂ in quantità significative ed è molto indicato per una larga gamma di vini favorendo lo svolgimento della fermentazione malolattica.

I ceppi di lievito Maurivin sono distribuiti in Italia da Tebaldi srl nel contesto del progetto Tebaldi.it, e rappresentano vere "risorse per l'enologia" del futuro, per vini naturalmente più buoni.

Le caratteristiche metaboliche di ogni ceppo, possono essere esaltate con una strategia nutritiva adeguata agli obiettivi prefissi. Il ruolo dei nutrienti organici, con particolare riguardo alla naturale dotazione in aminoacidi, è quindi una leva importante a disposizione del tecnico.

Ben due linee di prodotto sono dedicate a questo importante fattore di qualità, utile ad esprimere al meglio ogni potenzialità varietale: Provital nella gamma ExperTi e Yeastex nella gamma Kerry. Gli uomini del progetto Tebaldi.it guidareanno le scelte più indicate.