



Mille Vigne

IL PERIODICO DEI VITICOLTORI ITALIANI

**LOTTA BIOLOGICA
CONTRO ESCA**

**PREGO XYLELLA,
ENTRI PURE**

**FOCUS
MALOLATTICA**

IL VERDICCHIO

01
2017

VITICOLTURA
POTASSIO E MAGNESIO

ENOLOGIA
I NON SACCHAROMYCES

ECONOMIA
NUOVE FIGURE PROFESSIONALI

MILLEVIGNE.IT





PRESA DI SPUMA, IL LIEVITO FA LA DIFFERENZA

■ I vini spumanti italiani prodotti con rifermentazione in autoclave con il metodo Martinotti o Charmat stanno vivendo un periodo di grande successo. Sono gli spumanti, in particolare il Prosecco, a trainare l'export dei vini italiani, con incrementi in valore prossimi al 25%.

La presa di spuma, che in questi prodotti avviene in autoclave, è il cuore della produzione degli spumanti, una fase a elevato contenuto di tecnologia.

Le tecnologie e le biotecnologie applicate a questa fase devono essere tali da produrre una rifermentazione corretta, con tempi noti, spesso cadenzati da precise tabelle di marcia imposte dalle esigenze logistiche della cantina e della commercializzazione, e con la garanzia di un quadro aromatico pulito ed elegante.

La scelta del lievito della rifermentazione e l'applicazione dei giusti protocolli del pied de cuve e di nutrizione sono il punto cruciale per ottenere questi risultati.

UN'ESPERIENZA SU PROSECCO

Una sperimentazione svolta presso la Cantina sperimentale e i laboratori del Campus di Conegliano Veneto (TV) e da CIRVE (Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia) dell'Università di Padova, ha approfondito il ruolo del ceppo di lievito utilizzato nella rifermentazione in autoclave di una base

di Prosecco DOCG, mettendo a confronto cinque ceppi selezionati e una miscela di ceppi.

I lieviti posti a confronto sono stati: Experti PF21, Experti Cava, Maurivin POP, Maurivin Elegance, Maurivin UOA Maxithiol e una miscela di POP+UOA Maxithiol. Nella preparazione del pied de cuve è stato utilizzato l'attivante organico Provital Yeast e il prodotto Provital Thiol in abbinamento al lievito UOA Maxithiol.

Per la sperimentazione sono state utilizzate delle autoclavi sperimentali del volume di 30 litri riempite con il vino base caratterizzato da un grado alcolico di 10,11% V/V e arricchito in modo da sviluppare una pressione di 6 atmosfere.

L'andamento della presa di spuma, condotta a una temperatura di 18°C nella prima fase poi portata a 16°C, è stato monitorato seguendo l'evoluzione giornaliera della pressione.

Raggiunta la pressione di 5 atmosfere le rifermentazioni sono state arrestate portando la temperatura a 4°C. Dopo una sosta di 10 giorni sui lieviti con agitazione delle autoclavi due volte al giorno, i vini sono stati analizzati e, fatte le necessarie correzioni, filtrati e imbottigliati con un residuo zuccherino finale di 10 g/l.

Le rifermentazioni si sono svolte in un pe-

riodo di tempo compreso tra i 15 giorni per il ceppo più performante dal punto di vista fermentativo come Elegance e i 24 giorni per quelli con una fermentazione più graduale come Cava, PF21 e Maxithiol, mentre POP e la miscela POP + UOA Maxithiol hanno evidenziato un comportamento intermedio, avendo raggiunto la pressione di 5 atm dopo 20 giorni dall'inoculo del *pied de cuve*.

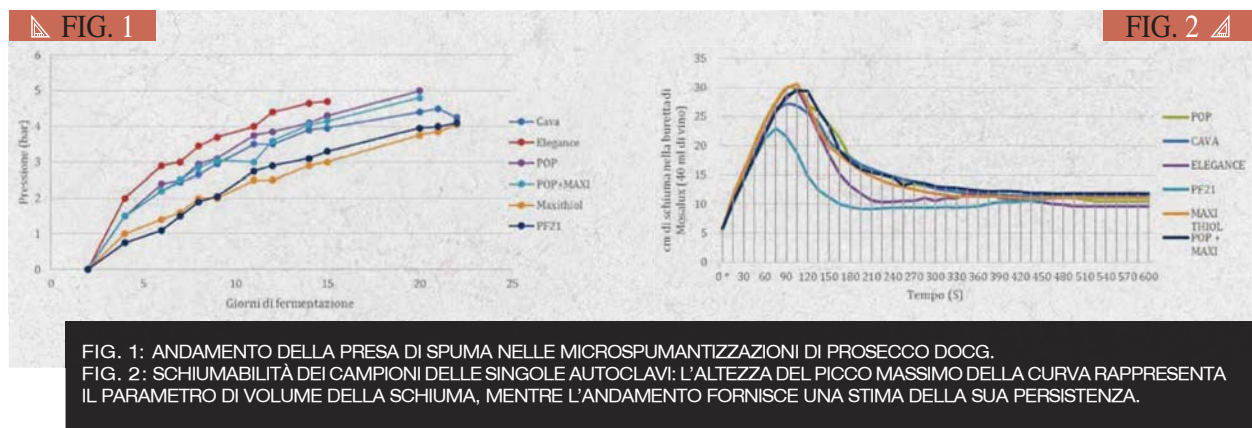
LA QUALITÀ DELLE BOLLICINE

La qualità della schiuma o spumabilità è un parametro importante nella valutazione dei vini spumanti in quanto rappresenta il primo impatto visivo percepito al riempimento del bicchiere.

Essa dipende dal contenuto in sostanze colloidali con proprietà tensioattive, come i polisaccaridi e le proteine, che influenzano la stabilità dell'interfaccia tra gas e liquido e di conseguenza la dimensione e la persistenza delle bollicine.

La misura della schiumabilità si basa su due caratteristiche: il volume di schiuma e la cinetica della sua scomparsa e si esegue con uno strumento denominato Mosalux che, insufflata CO₂ attraverso un setto poroso in un cilindro di vetro contenente il vino, ne valuta la schiuma formata e la sua variazione nel tempo con un sistema di sensori a infrarossi.

Nei campioni della prova sperimentale di



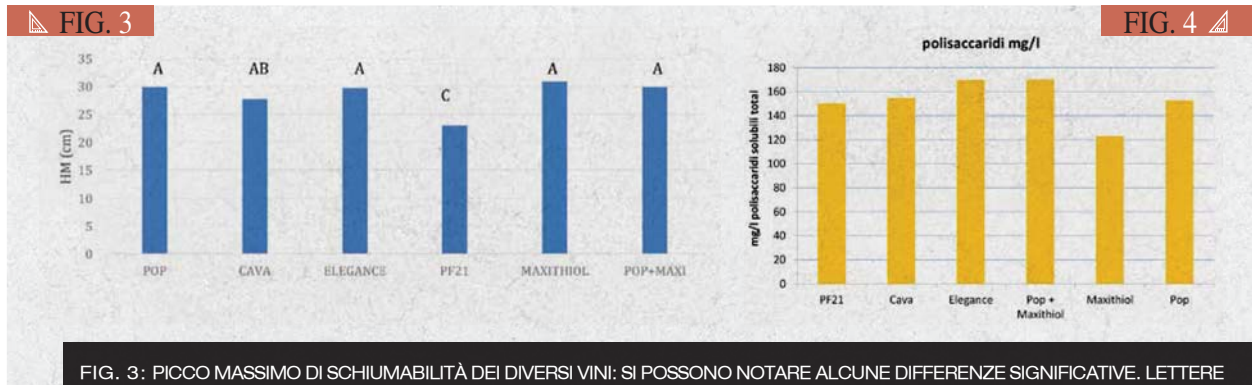


FIG. 3: PICCO MASSIMO DI SCHIUMABILITÀ DEI DIVERSI VINI: SI POSSONO NOTARE ALCUNE DIFFERENZE SIGNIFICATIVE. LETTERE DIVERSE INDICANO UNA DIFFERENZA STATISTICAMENTE SIGNIFICATIVA ($P < 0.05$).

FIG. 4: ANALISI DEI POLISACCARIDI SOLUBILI TOTALI ESEGUITA MEDIANTE PRECIPITAZIONE CON ETANOLO E REAZIONE CON FENOL SOLFORICO (DUBOIS ET AL., 1956).

microspumantizzazione la misura della schiumabilità non ha evidenziato differenze significative nella stabilità della spuma mentre nel parametro di altezza massima raggiunta il ceppo PF21 ha evidenziato un valore minore rispetto agli altri lieviti.

ANALISI DEI POLISACCARIDI

L'analisi dei polisaccaridi in questa fase, considerando che si è partiti da una stessa base e che è stato aggiunto lo stesso attivante (che apporta comunque polisacca-

ridi parietali) permette di evidenziare essenzialmente la capacità dei diversi lieviti di rilasciare mannoproteine nella fase di fermentazione e nell'autolisi avvenuta durante il periodo di affinamento sulle fecce.

I RISULTATI NEL BICCHIERE

Per la valutazione sensoriale sono stati eseguiti un test di preferenza e un profilo di tipo descrittivo utilizzando il panel addestrato dell'Università di Padova, composto prevalentemente da esperti del

settore.

Il test di preferenza tiene conto del giudizio globale dato dai giudici che ordinano i campioni sulla base dell'apprezzamento dei vini. L'elaborazione statistica ha evidenziato una preferenza del panel per il vino rifermentato con Elegance.

Anche nella valutazione descrittiva per la quale è stata utilizzata una scheda elaborata per il Prosecco, il vino ottenuto con Elegance insieme a quelli rifermentati con POP e Maxithiol si è distinto per l'intensità olfattiva.

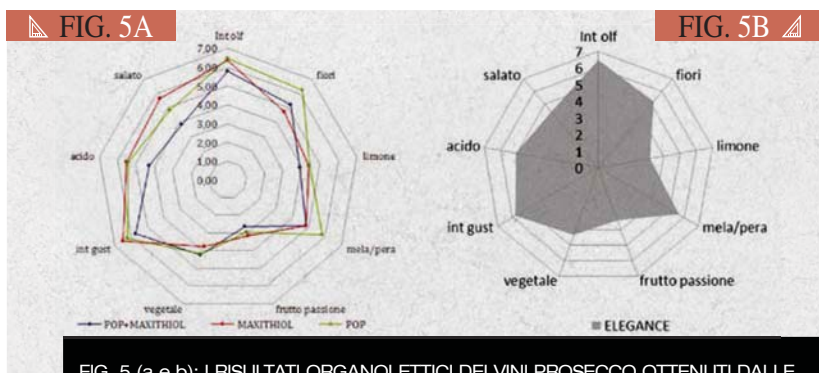


FIG. 5 (a e b): I RISULTATI ORGANOLETTICI DEI VINI PROSECCO OTTENUTI DALLE MICROSPUMANTIZZAZIONI DEI LIEVITI POP E MAXITHIOL E DALLA LORO MISCELA E DEL VINO OTTENUTO CON ELEGANCE.

UNA SCELTA PER OGNI STILE

La scelta del ceppo di lievito è una scelta di stile. Ogni ceppo, come hanno messo in evidenza anche le prove sperimentali, è in grado di dare un vino diverso, più o meno rispondente a un profilo considerato standard ma non per questo meno apprezzabile dai consumatori che comunque ne apprezzeranno personalità e peculiarità.

(Prova effettuata in collaborazione con Tebaldi srl)

ASTI SECCO, NUOVA FRONTIERA?

Su proposta del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti DOCG il Comitato Vitivinicolo Regionale del Piemonte ha approvato la modifica del disciplinare che introduce la tipologia Asti secco, con residuo zuccherino compreso tra 17 e 32 g/l.

Il cammino della modifica del disciplinare non appare però così semplice, in quanto la denominazione "Asti secco" viene contestata dai tre Consorzi del Prosecco (Conegliano Valdobbiadene DOCG, Asolo DOCG e Prosecco DOC), che la ritengono troppo assonante con la parola Prosecco. Alla fine di gennaio il Presidente della Regione Piemonte Chiamparino e l'Assessore all'Agricoltura Ferrero hanno scritto al Ministro Martina per sollecitare l'approvazione della modifica, ma al momento la questione è ancora in sospeso. In ogni caso la discussione riguarda solo il nome, non la tipologia del prodotto che è di fatto già in produzione. Si tratta della risposta del comparto spumantistico piemontese a una mutata domanda di mercato maggiormente orientata verso prodotti meno zuccherini, seppure non certamente "secchi" nel senso che al termine viene normalmente dato per i vini fermi. In effetti la classificazione degli spumanti in base al loro residuo zuccherino, che deriva dalla tradizione dello Champagne, un tempo usualmente molto più dolce di oggi, non corrisponde all'esatto significato letterale dei termini usati.