

EXPERTI RECORD UN LIEVITO PER L'AMARONE

TEBALDI CON L'UNIVERSITÀ DI VERONA PER VERIFICARE LE PERFORMANCE DI UN NUOVO CEPPINO DI LIEVITO PER LA PRODUZIONE DI VINI AMARONE E LE FERMENTAZIONI IN CONDIZIONI ESTREME.



● **Expert Record** è un ceppo di lievito con particolari caratteristiche di capacità fermentativa e resistenza all'alcol e per questo particolarmente adatto alla fermentazione dei mosti in condizioni estreme di concentrazione in zuccheri o disponibilità nutrizionali oltre che alla ripresa degli arresti fermentativi. Il team di ricerca di Maurizio Ugliano del **Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona** ha verificato, nell'ambito di un progetto sperimentale svolto in collaborazione con Tebaldi Srl, le performance qualitative del lievito e la produzione di molecole aromaticamente attive, nella fermentazione di mosti di uve Corvina provenienti da aree diverse della Valpolicella, caratterizzati da fattori limitanti per il metabolismo fermentativo, come l'elevata concentrazione in zuccheri, con gradazione alcolica potenziale compresa tra 18 e 21,8 % V/V e la diversa e talora molto bassa, disponibilità in APA.

● I risultati hanno messo in evidenza che il ceppo è in grado, anche nelle condizioni molto difficili dei mosti di uve sottoposte ad appassimento di portare a termine la fermentazione alcolica, con livelli di H₂S e acidità volatile estremamente contenuti. Il contributo aromatico nella produzione di composti volatili odorosamente attivi è stato evidenziato da un lato con la produzione di 2 fenil etanolo e di esteri fruttati, al di sopra delle loro soglie di percezione, e dall'altro con la presenza di attività enzimatiche glucosidasiche e reduttasiche, in grado di contribuire alla rivelazione di metaboliti aromatici presenti in forma di precursori glicosidici, nonché alla loro successiva trasformazione in altri metaboliti ad attività odorosa. ●

no un libro dal titolo *Storia del Vino Ungherese*. Mussolini, per non essere da meno, disse che al suo ritorno a Roma sarebbe stata sua premura inviar loro la *Storia del Vino Italiano*, poiché in tempi remoti la nostra bella Italia si chiamava Enotria Tellus.

● Enorme fu la delusione quando scopri che l'Italia non aveva alcuno scritto di storia vitivinicola. Chiamò così gli accademici d'Italia e gli fece una lavata di capo. Nello stesso anno fu deciso di dare vita ad un'opera monumentale in tre volumi, a cura degli illustri accademici **Arturo Marescalchi** (tra l'altro fondatore de l'Enologo) e **Giovanni Dalmasso**.

Il Primo volume è composto dai seguenti capitoli:

- I. Primordi della coltura della vite in Italia.
- II. Il mondo Arcaico, Etrusco e Greco.
- III. La Ceramica Greca a soggetti bacchici in Italia.
- IV. I soggetti Bacchici nell'arte Etrusca, la civiltà di Este.
- V. Vasi plastici e ceramica figurata Italo Greca e Falisca.
- VI. Arte statuaria e pittura dell'età ellenistica.
- VII. Vasellame artistico in terracotta e in metallo di età Ellenistico-Romana.
- VIII. Il vasellame potorio di vetro nell'età classica.
- IX. La vite e il vino nel territorio Vesuviano.
- X. Religione e arte sacra dionisica in Pompei.
- XI. Culto bacchico e testimonianze archeologiche della vite e del vino nella Roma Pagana.
- XII. I soggetti Bacchici sui monumenti Romani in carattere non sepolcrale.
- XIII. La vite nei monumenti funerari romani.
- IV. Simbolismo bacchico e simbolismo cristiano.

● Ho elencato volutamente i capitoli del primo volume per dare la dimostrazione di quanto sia completa l'opera, venuta alla luce nel 1931, quando le cose venivano fatte bene e presto. Ho ritenuto giusto iniziare questa mia collaborazione con le date a me care e significative! ●

ANGELO VALENTINI

Angelo Valentini è enologo, erborista, oxologo, ma soprattutto enobibliofilo e grande collezionista. Nato a Sigillo (Pg) nel 1928 nella sua carriera professionale è stato direttore di grandi aziende vitivinicole e zootecniche in Emilia e Toscana, per poi ricoprire la carica di direttore del Gruppo Lungarotti per ben 24 anni, oltre che quella di amministratore delegato di Fattoria di Artimino. Giornalista, è autore di numerosi libri e articoli. Possiede più di 10.000 volumi che riguardano la vite e il vino e ben 34 collezioni, tra macchine, orologi ecc.