

VIGNEVINI

Anno XLI

n. 7-8

Luglio - Agosto

RIVISTA ITALIANA DI VITICOLTURA ENOLOGIA E MERCATI

www.agricoltura24.com

Mensile - Poste Italiane S.p.A. - sped. in A.P. - D.L. 353/2003 conv. L. 46/2004, art. c. 1; DCB Milano

SPECIALE BIOTECNOLOGIE: CAMBIA IL LIEVITO, CAMBIA IL VINO

>> NUOVA OCM

LE INCOGNITE CHE PESANO
SUL PROGRAMMA DI SOSTEGNO

>> SARMENTI

ENERGIA DAI RESIDUI
DI POTATURA

>> CHI USA L'INNOVAZIONE

LA PRIMA PUNTATA
DI UNA NUOVA RUBRICA



L'INNOVAZIONE IN MANO A CHI LA UTILIZZA

Tecnici e produttori raccontano le proprie esperienze pratiche in cantina, vigneto o laboratorio

a cura di Lorenzo Tablino

>> L'innovazione è un ingrediente fondamentale per il vino. Nel nostro Paese tecnici e produttori non si sono mai sottratti alla necessità di investire conoscenze in cantina e in vigneto, migliorando così la qualità, la salubrità e la sostenibilità del prodotto e del processo produttivo.

Grazie a questa attenzione l'Italia è diventata leader nella produzione di vino, ma si è anche assicurata il primato industriale nella produzione di strumenti, macchine e servizi per il vigneto e la cantina. Oggi questa naturale propensione assume anche un altro significato. L'Europa vuole infatti favorire la domanda di innovazione delle imprese vitivinicole attraverso nuove misure contenute sia nel Programma nazionale di sostegno collegato all'Ocm unica sia alla politica di Sviluppo rurale. Con queste misure le imprese diventano parte integrante del processo di trasferimento delle conoscenze, con l'obiettivo di coniugare competitività e sostenibilità. Per questo Vignevini inaugura con questo numero una nuova rubrica dedicata agli innovatori: produttori, tecnici enologi e agronomi che con le loro intuizioni e la loro applicazione riescono a far sì che l'innovazione diventi un successo a vantaggio di tutti i fruitori.

● Lo.To.

UN NUOVO LIEVITO PER VINI A RIDOTTO VALORE IN SOLFITI

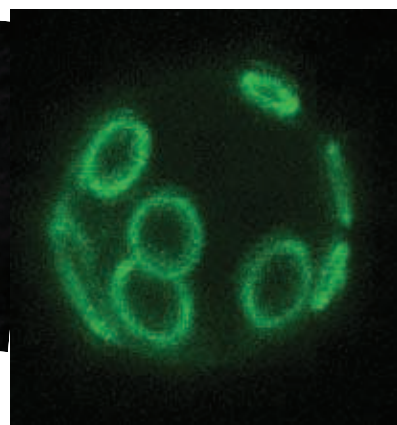
Tutti gli enologi riconoscono l'importanza fondamentale della corretta scelta del lievito sulla qualità del vino. Soprattutto da quando sono sensibilmente migliorate le conoscenze tecniche in merito al suo razionale utilizzo. In ogni cantina il ricorso a lieviti selezionati garantisce: un buon vigore fermentativo, adattamento a condizioni difficili, scarsa formazione di composti solforati, acido acetico, alcoli superiori e acetaldeidi. Decisiva anche la rapidità di sedimentazione e l'assenza di modifiche al quadro acido, in pratica la capacità di non interferire con la fermentazione malolattica.

L'enologo non ha che l'imbarazzo della scelta riguardo al ceppo da utilizzare, precisando che trovare un lievito con tutti caratteri ottimali citati non è certo facile.

E una nuova esigenza sta emergendo nel settore enologico, funzionale alle tendenze di mercato in particolare per i vini di consumo rapido. L'obiettivo emergente è infatti la produzione di vini correlati ai caratteri varietali territoriali, pertanto con un preciso profilo organolettico e analitico.



>> Lalvin lcv Okay è stato selezionato da Lallemand e l'Institut Coopératif du Vin, in collaborazione con INRA e Sup'Agro di Montpellier per le sue speciali capacità di produrre livelli estremamente bassi di SO₂ e H₂.



>> Immagine in chemiluminescenza in cui sono visibili le cicatrici di gemmazione del lievito.

Aggiungo con valori sempre minori in fatto di acidità volatile, solforosa, composti solforati e acetaldeidi.

Due diverse vinificazioni in Abruzzo

Per dare risposta a queste esigenze, Lallemand e l'Institut Coopératif du Vin, in collaborazione con INRA e Sup'Agro di Montpellier



>> Montepulciano d'Abruzzo. Presso l'azienda agricola Ciccio Zaccagnini srl di Bolognano (PE) l'utilizzo di Lalvin Icv Okay ha consentito di differenziare la produzione ottenendo due vini con caratteristiche ben distinte.



>> Vino senza solfiti e con più facilità nella gestione dell'ossigeno. Alcuni dei vantaggi dell'innovazione.



>> Concezio Marulli, l'enologo artefice dell'esperienza con Lalvin Icv Okay.

hanno selezionato **Lalvin Icv Okay** per le sue speciali capacità di produrre livelli estremamente bassi di SO₂ e H₂S.

Una caratteristica che permette di stabilizzare i vini con limitate aggiunte di anidride solforosa, soprattutto in fase di preimbottigliamento. Un lievito selezionato adatto alla vinificazione di vini bianchi, rossi, rosati anche aromatici, ottenuti in condizioni di bassa temperatura. Ecco l'esperienza compiuta dal collega Enologo **Concezio Marulli** nella vendemmia 2013. La fermentazione con lievito **Lalvin ICV Okay** della ditta Lallemand è stata compiuta su due tipologie di vino da uva Montepulciano. Le prove sono state eseguite in Abruzzo presso l'azienda agricola Ciccio Zaccagnini srl di Bolognano (PE). «Nel primo caso il lievito – racconta Marulli – è stato prima testato per la produzione di vino senza solfiti sul vino NOSO₂ con ottimi risultati. Si è, infatti, distinto, oltre che per i noti parametri fermentativi, per la breve fase di latenza, per il regolare andamento fermentativo e soprattutto per l'assenza di solfiti prodotti». Il vino a fine fermentazione è risultato più fruttato del testimone, più corposo, e più morbido del testimone. Nei test è stato preferito dal panel di degustazione in ogni fase di lavorazione ed è arrivato in bottiglia con meno di 1 mg%/litro di anidride solforosa.

Nel secondo caso il lievito è stato invece utilizzato per la produzione del tradizionale vino Montepulciano d'Abruzzo con molta soddisfazione. «Durante la vinificazione del Montepulciano – continua Zaccagnini – normalmente bisogna gestire la riduzione che in genere richiede un apporto giornaliero di ossigeno da 2 a 5 mg/litro. Utilizzando questo lievito non è stato necessario nessun apporto di ossigeno e il vino ottenuto è stato preferito al vino testimone sia per la maggiore nota aromatica che per l'armonia degustativa».

Un'esperienza che conferma la capacità di questo prodotto di ga-

rantire un'ottimale conduzione fermentazione anche in condizioni difficili, con produzione di acidità volatile veramente bassa.

La mappatura Qtl del *Saccharomyces cerevisiae*

Si ricorda che Lalvin Icv Okay è il risultato di un progetto di ricerca in partnership che ha permesso di combinare metodiche di selezione classiche con la "mappatura QTL (*Quantitative Trait Locus*)", tecnica innovativa che permette di identificare le regioni del genoma correlate con l'espressione del carattere di interesse. Lo studio ha permesso di determinare le basi molecolari correlate alla produzione di SO₂, H₂S ed acetaldeide in *Saccharomyces cerevisiae*. I ricercatori dell'INRA hanno quindi trasferito le caratteristiche fenotipiche d'interesse presenti in un ceppo "donatore" in un lievito particolarmente performante dal punto

di vista enologico mediante più cicli di reincrocio (*back-crossing*). Lalvin Icv Okay è dunque un lievito che combina ottime performance fermentative (breve fase di latenza, capacità di fermentare mosti ad elevata temperatura ed alto potenziale alcolico) con una ridottissima produzione di SO₂, H₂S ed acetaldeide. Nel caso di aggiunta di SO₂ in vinificazione o su vino finito, queste caratteristiche permettono inoltre di avere una maggiore frazione di SO₂ in forma libera, riducendo i rischi di odori solforati. Adatto alla vinificazione di rossi giovani ed alla produzione di bianchi e rosati aromatici, spesso ottenuti in condizioni di bassa temperatura e torbidità, Lalvin ICV OKAY unisce la sicurezza di una fermentazione rapida e completa in un ampio range di condizioni enologiche con una produzione di acido acetico estremamente bassa. Per questi motivi, il Sitevi, manifestazione che si tiene ogni due anni in Francia, e punto di riferimento per le novità nella filiera vitienologica, agricola e olivicola ha premiato nel 2013 questo lievito con la "Lode" nell'Albo d'Oro dell'Innovazione. ●

>> UN MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TRADIZIONALE E UNO NOSO₂ PRODOTTI GRAZIE A LALVIN ICV OKAY