

Spumanti e lieviti non convenzionali: la caratterizzazione aromatica migliora



I recenti progressi della ricerca e della produzione enologica di qualità hanno consentito la produzione di spumanti anche in zone, come la Sicilia, che storicamente non sono note per questa categoria di prodotti.

La Sicilia, sebbene, si trovi nella fascia climatica sub-tropicale ha sviluppato nell'ultimo decennio **spumanti di qualità caratterizzati da un'elevata acidità** impiegando particolari strategie come la raccolta anticipata delle uve ovvero specifiche pratiche agronomiche rivolte alla produzione di uve con un **basso valore di pH, elevata acidità totale** e buon contenuto in acido malico.

Tali caratteristiche ormai sono agevolmente ottenute nelle uve, anche in Sicilia, ma resta la necessità di differenziare il prodotto finale fissando delle caratteristiche sensoriali uniche, anche attraverso i processi di fermentazione. La qualità dei vini spumanti è strettamente legata alla qualità del vino base a partire dal quale sono rifermentati tutti gli spumanti.

La composizione organolettica dello spumante, soprattutto in termini olfattivi e gustativi, è fortemente influenzata dal **ceppo di lievito** responsabile delle fermentazioni alcoliche. D'altra parte, un prodotto come lo spumante, sia esso ottenuto con metodo Charmat che con metodo Classico, è basato su almeno due processi fermentativi, ovvero la fermentazione alcolica (FA), per la produzione del vino base, e la successiva rifermentazione, in autoclave o in bottiglia. In tale contesto, **l'influenza che i lieviti hanno sulla qualità sensoriale del vino in bottiglia è davvero rilevante** sia per la produzione dei composti organici volatili, prodotti direttamente dai lieviti durante il processo biochimico di FA, sia per l'influenza che essi esercitano, in fase di affinamento "sur lies".

Lieviti da matrici non convenzionali

Sulla base di tali considerazioni, nasce l'esigenza di ricercare nuovi ceppi di lieviti in grado di conferire al prodotto caratteristiche sensoriali uniche. Per tali ragioni, lo studio di nuove nicchie ecologiche, come quella del miele e dei relativi sottoprodotti, rappresenta una valida strategia per isolare nuovi ceppi enologici con caratteristiche tecnologiche uniche.

L'Università di Palermo ha verificato l'idoneità di nuovi ceppi di *S. cerevisiae* isolati da nicchie ecologiche non-convenzionali (**sottoprodotti del miele**), ad essere impiegati nella vinificazione di basi spumante della cv. Grillo. A fine FA differenze statisticamente significative tra le prove sperimentali rispetto al controllo sono state osservate in termini di **pH, zuccheri residui, etanolo e glicerolo**. Per tutte le tesi gli zuccheri residui sono risultati inferiori a 1 g/L. Il contenuto in etanolo e glicerolo a fine FA era compreso, rispettivamente nel range di 10,08-10,94 % (v/v) e 5,5-5,8 (g/L). Tutte le prove hanno mostrato valori di acidità volatile inferiore a 0,21 g/L.

I vini ottenuti sono stati sottoposti ad analisi sensoriale. Dodici giudici (sei donne e sei uomini, di età compresa tra 28 e 56 anni) sono stati reclutati dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino (ONAV, Italia). Le prove inoculate con i ceppi sperimentali sono risultati significativamente differenti dal controllo con lieviti convenzionali per quanto riguarda buona parte dei descrittori di odore e sapore. **In particolare, le tesi sperimentali hanno mostrato i valori più alti in termini di complessità aromatica, floreale e speziato.**

L'uso di lieviti isolati da matrici non-convenzionali, può essere, dunque, una valida alternativa ai ceppi commerciali al fine di caratterizzare i vini spumanti e imprimere una **diversa intensità e complessità gusto-olfattiva** al prodotto.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 2/2022

Buone performance per gli spumanti da lieviti non convenzionali

di R. Prestianni, N. Francesca *et Al*

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale