



Wine Meridian

Read It, Taste It

Italian daily news for key players and wine lovers

Lieviti e terroir: quando la biodiversità incontra la scienza

Un'iniziativa nel campo della ricerca scientifica e della tutela del territorio. Lieviti e terroir porta la firma Cantine Tinazzi con la collaborazione di Startogen e StarFinn.



È firmato Cantine Tinazzi il progetto lieviti e terroir, in collaborazione con Startogen, rinomato centro di ricerca, e StarFinn, spin-off accademico dell'Università degli Studi della Basilicata. Si tratta di un'importante iniziativa nel campo della ricerca scientifica e della tutela del territorio, che prevede la selezione di ceppi di lievito dai vitigni Corvina e Primitivo e il loro utilizzo nella fermentazione delle stesse uve. Già da tempo la ricerca scientifica ha



Wine Meridian

Read It, Taste It

Italian daily news for key players and wine lovers

evidenziato le potenzialità dei lieviti autoctoni, ovvero provenienti dalla stessa realtà vitivinicola dove viene fatto il vino, rispetto ai lieviti commerciali già esistenti sul mercato. Ad oggi, i produttori possono usufruire di una gamma circoscritta di questi ultimi, rischiando di standardizzare le caratteristiche organolettiche del prodotto finale. L'obiettivo della ricerca è invece scoprire dai ceppi selezionati qualcosa di innovativo e a chilometro 0 in grado di esaltare la tipicità dei vini provenienti da Veneto e Puglia. Il progetto prevede diverse fasi. Nella prima fase, verranno selezionati i campioni dei grappoli d'uva sui quali verrà effettuata la ricerca dei lieviti autoctoni. I grappoli verranno prelevati da vigneti di proprietà della famiglia Tinazzi durante la vendemmia del 2018, prima a fine agosto, da uve di Primitivo in Salento, e poi da settembre da uve di Corvina in Valpolicella. I vigneti dovranno essere dislocati in più punti e lontani da cantine, strade, edifici. I grappoli sani e non affetti da muffe verranno portati in laboratorio per essere fermentati a temperatura ambiente. Vi sarà poi una fase di osservazione, nella quale i lieviti - sia Saccharomyces che non Saccharomyces - verranno collocati e replicati in apposite piastre da laboratorio. Durante questa fase verrà effettuata un'analisi genetica per distinguere i lieviti selezionati da quelli commerciali. Seguirà l'utilizzo dei ceppi nella fermentazione, prima su mosto neutro, poi su piccole quantità di mosti naturali di Corvina e Primitivo, con lo scopo di valutarne le proprietà enologiche, ovvero che influiscono positivamente sul vino e ne determinano gli aromi finali. Una volta individuati, i ceppi con le performance migliori verranno depositati a nome Tinazzi in una banca biologica, per essere poi riprodotti commercialmente. L'ultimo step vedrà la realizzazione dei risultati ottenuti direttamente in cantina. Durante la vendemmia del 2019 ovvero un anno dopo l'inizio della ricerca, il lievito proveniente dai ceppi di Primitivo verrà utilizzato prevalentemente per la fermentazione della stessa uva. Lo stesso procedimento verrà applicato per la Corvina. Grazie a questo importante progetto, Cantine Tinazzi sposa la causa della ricerca innovativa e della salvaguardia del proprio patrimonio microbiologico, con il fine ultimo di valorizzare la tipicità, la qualità e la complessità sensoriale del prodotto finale.