

Brettanomyces: perché un problema in fase di produzione ha implicazioni a livello commerciale?

scritto da Agnese Ceschi | 25 Febbraio 2022



A volte pensiamo che la produzione del vino non abbia nulla a che fare con l'aspetto commerciale ragionando a compartimenti stanti. Per sfatare ogni mito in questo senso, abbiamo analizzato un esempio di come la produzione del vino ed eventuali problematiche che insorgono in questa fase sia strettamente legata al canale commerciale e alla percezione che il consumatore ha del vino.

Abbiamo intervistato **Riccardo Masetto**, enologo presso [Giottoconsulting](#), che ci ha introdotto una delle problematiche che sta minando la base della piacevolezza del vino: il

Brettanomyces, un microorganismo capace di alterare il quadro aromatico del vino rendendolo meno piacevole ed espressivo. **Ciò ha delle importanti implicazioni anche a livello commerciale** perchè i consumatori, sempre più sensibili alla tematica, possono dare una deleteria risposta in termini di immagine per l'azienda. Inoltre, il vino proposto risulta avere una piacevolezza e beva nettamente inferiore a quelle che potrebbe avere in condizioni normali.

Cos'è il Brettanomyces?

Parlando di Brettanomyces (Brett) chiamiamo in causa uno dei lieviti ad oggi più influenti nella qualità e salubrità del vino. Facciamo infatti riferimento ad un genere fungino scoperto nei primi anni del ventesimo secolo e fortemente inquinante nel settore vitivinicolo.

Questo microorganismo è stato riscontrato nelle uve, nei mosti, nei vini e in tutte le superfici di cantina non debitamente sanificate. In seguito alla sua proliferazione produce e rilascia molecole responsabili di un irreversibile deperimento qualitativo.

In che modo questo problema influisce sul vino? In che modo lo altera?

Il metabolismo del Brett è prevalentemente di tipo fermentativo ed è capace di crescere sia in presenza che in assenza di ossigeno.

Le molecole da lui prodotte sono numerose ma la sua notorietà è dovuta in particolar modo agli etilfenoli, fenoli volatili caratterizzati da sentori di stalla, cuoio, fenolico e medicinale.

Sebbene queste molecole possiedano una specifica soglia di percezione olfattiva, da recenti ricerche e test statistici svolti anche all'interno del nostro centro di ricerca è emerso che già una minima concentrazione di etilfenoli è in grado di

modificare il quadro aromatico del vino rendendolo meno espressivo e meno piacevole.

Che tipo di implicazioni a livello commerciale ci possono essere?

Negli ultimi anni stiamo riscontrando un incremento notevole di malcontenti da parte del consumatore, tradotti in resi di produzione, critiche ai produttori e conseguente perdita di credibilità aziendale.

Anche nel mondo dei vini "naturali", alcuni noti produttori hanno sollevato l'ipotesi che la presenza di etilfenoli sia, oltre certi quantitativi, un fattore di omologazione e non espressione territoriale e di identità del vino.

Sottovalutare la problematica "Brettanomyces" significa da un lato esporsi nel mercato sottoponendo il proprio vino ad un pubblico la cui soggettività di percezione può rivelarsi giustamente deleteria nei confronti dell'immagine aziendale; dall'altro proporre un vino con piacevolezza e beva nettamente inferiore e quindi con ripercussioni commerciali indirette.

Dal vostro osservatorio, come si approcciano i produttori a questo problema? Lo conoscono, lo ignorano, lo sottovalutano?

In questi anni a servizio delle aziende vitivinicole è emerso che il tema Brett è sempre più noto ma ancora purtroppo sottovalutato.

A livello internazionale riscontriamo infatti una disparità, da un lato realtà vitivinicole attente con protocolli di monitoraggio consolidati che permettono loro di minimizzare il rischio di una proliferazione microbica, dall'altro aziende con potenziali qualitativi sopra la media ma che ancora sottovalutano il rischio economico e di immagine derivante dalla contaminazione.

Quali sono le possibili soluzioni?

Esistono due tipologie di approccio nei confronti del Brett: preventivo e curativo. Ad oggi non esiste alcuna soluzione curativa in grado di ripristinare le caratteristiche originali del vino.

Il famoso detto “prevenire è meglio che curare” è dunque più che puntuale.

Prevenire e monitorare la contaminazione del Brett è la migliore via di contrasto applicabile oggi in cantina. L'applicazione di specifiche procedure di campionamento e analisi strumentale delle masse in stoccaggio a cadenza stagionale permette al produttore di poter intervenire in contrasto al problema in tempi utili.

Che tipo di assistenza offrite in questo senso?

Da molti anni stiamo studiando questa problematica e siamo convinti, come abbondantemente detto, che l'approccio preventivo rimanga la strategia meno invasiva e più efficace nell'ottica conservativa dell'identità e qualità dei vini.

A tal proposito il reparto R&D della Giottoconsulting srl ha attivato negli ultimi anni il progetto “*Brettscreening*”, un protocollo di intervento che permette a noi tecnici e alle aziende vitivinicole di monitorare ogni singolo vino e fornire soluzioni tempestive nel caso in cui si rilevino criticità.