

Tipicizzazione dei vini per via fermentativa.

RISULTATI

Da gennaio a giugno, a cura del personale Catev, sono stati reperiti numerosi vini rossi (Sangiovese, Gutturmo) provenienti dalla Romagna e dal piacentino, con fermentazione malolattica spontanea in atto. Questi vini sono stati osservati al microscopio ottico, campionati ed osservati al microscopio elettronico. Gli stessi vini venivano campionati ogni 25-30 giorni e sottoposti ad analisi microscopiche specifiche, al fine di rilevare le modificazioni delle cellule batteriche a diversi stadi di invecchiamento.

Le microfotografie al SEM (Microscopio Elettronico a Scansione) che vengono allegate, rendono conto del tipo di cellule batteriche e dello stato in cui si trovano in varie fasi della fermentazione malo-lattica. L'ipotesi che nei vini i batteri lattici subiscano autolisi e che questa possa poi influire sulla composizione dei vini, ha trovato una prima conferma. Questa ipotesi, ed i primi risultati ottenuti, sono stati oggetto della pubblicazione: Zambonelli C., Benevelli M., Castellari L.; Giudici P. (1999) *Importanza enologica della lisi dei lieviti e dei batteri*. L'Enotecnico, 7/8: 77-81.

Durante la campagna enologica 1999, inoltre, sono stati messi in prova alcuni ceppi di lieviti fortemente caratterizzati per determinare le conseguenze della loro fermentazione sulla composizione chimica e sul quadro aromatico di alcuni vini dell'Emilia Romagna.

La sperimentazione è stata eseguita con mosti di Trebbiano, Albana, Montuni e Sangiovese la cui fermentazione è stata affidata a ceppi di *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces uvarum* e a loro ibridi interspecifici. Allo stato attuale, sembrano molto promettenti i risultati ottenuti con l'ibrido interspecifico 35G2 x 12233 (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces uvarum*) che è dotato di forte capacità disacidificante. Questo ibrido abbatte circa il 50% dell'acido malico presente nel mosto, produce alte quantità di glicerolo e bassissime quantità di acido acetico. Esso potrebbe trovare numerose applicazioni ma, in particolare, può trovare impiego per la produzione di vini rossi di qualità che richiedono l'alta presenza di glicerolo e una acidità malica non troppo alta, per favorire la successiva fermentazione malo-lattica. Nel caso del Sangiovese si può affermare che la migliore successione lievito-batterio lattico per tipicizzare questo vino sia in corso di realizzazione. Per i vini bianchi, invece, occorre ancora eseguire numerose sperimentazioni perché i primi dati sono insufficienti ad orientare la scelta del tipo di ceppo più idoneo per ciascun vino.