

Tipicizzazione dei vini dell'Emilia Romagna per via fermentativa.

RISULTATI

Azione 2 – Completamento delle fermentazioni e caratterizzazione dei batteri lattici isolati

Rifermentazione dei vini Montuni. La rifermentazione ha determinato un lieve aumento dell'acidità volatile in tutti i vini, nonché una leggera modifica dei rapporti del quadro acidico in seguito anche ad ulteriori stabilizzazioni.

Induzione della fermentazione malolattica nei vini rossi. I Sangiovesi ottenuti per fermentazione alcolica con i diversi ceppi di lievito hanno dato le variazioni compositive attese. Una notevole variabilità è stata registrata nei riguardi dell'anidride solforosa e della composizione acidica. La fermentazione malolattica si è accesa spontaneamente nei vini prodotti dai ceppi di *S. cerevisiae* LM39 e LM56 e dall'ibrido 35G2 x 12233; questi vini infatti presentavano condizioni favorevoli per lo sviluppo dei batteri lattici: basso contenuto di anidride solforosa. Non si è accesa la fermentazione malolattica invece nel caso dei ceppi 6167 e 6842 (probabilmente per l'eccesso di anidride solforosa la cui concentrazione è aumentata per azione del lievito) e nel caso del ceppo di *S. uvarum* 12233 e dell'ibrido 6167 x 12233 per un'insieme di condizioni più sfavorevoli quali maggiore acidità ed SO₂, pH più basso. Nei vini prodotti da lieviti acidificanti, nei quali la fermentazione malolattica non si era manifestata spontaneamente, si è invece dimostrato efficace l'impiego di colture di *Oenococcus oeni* del commercio.

Analisi sensoriali. I ceppi 6842, 6167, LM39 ed LM56 sono quelli che danno i vini più equilibrati al gusto e più tipici. Questi ceppi infatti presentano caratteristiche nella media della specie (con una produzione equilibrata di prodotti secondari) e non agiscono sull'acido malico (pertanto non modificano sostanzialmente il quadro acidico).

Il ceppo di *S. uvarum* 12233 in tutti e 4 i vitigni ha dato origine a vini perfettamente distinguibili per l'incremento di acidità che conferisce. Anche sui vitigni bianchi questo ceppo ha dato origine a vini molto acidi, in quanto i mosti di partenza erano già ben dotati di acido malico.

L'ibrido 6167x12233 ha dato origine a dei vini con aroma molto attenuato rispetto al 12233 per la minor produzione di β-feniletanolo, e più equilibrati al gusto, per la minor acidità. Questi vini sono risultati graditi nel Trebbiano e nel Montuni, non particolarmente graditi in Sangiovese ed Albana.

L'ibrido 35G2x12233 utilizzato sulla cultivar Sangiovese è risultato particolarmente gradito al gusto per l'equilibrio fra composti acidi e glicerina, nonché all'olfatto.

Azione 3 – Esecuzione di microvinificazioni con singoli ceppi e miscele di ceppi

Nel corso della vendemmia del 2000, sono state effettuate delle microvinificazioni con alcune varietà di uve effettuando fermentazioni scalari di lieviti in opportune combinazioni. In particolare è stato utilizzato il genere *Metschnikowia pulcherrima* che produce delle β-glucosidasi capaci di liberare dei precursori di aromi, ma non in grado di portare a termine la fermentazione perché poco alcoltollerante. Tale ceppo è stato inoculato nelle prime fasi della fermentazione quindi è subentrato il ceppo *S. cerevisiae* 404 per completare la fermentazione.

È stata inoltre effettuata una fermentazione con ceppi in miscellanea per verificare il contributo dato dai singoli i ceppi rispetto all'ibrido ottenuto dai due stessi ceppi genitori.