

Tipicizzazione dei vini dell'Emilia Romagna per via fermentativa.

RISULTATI

Con le ricerche eseguite nel 1999 e 2000 è stata determinata l'influenza svolta dal ceppo di lievito sulla fermentazione malolattica e sono stati individuati ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* che la ostacolano oppure la stimolano. Nel 2000 è stato avviato uno studio al fine di accertare se le cellule dei batteri lattici subiscono autolisi nel vino al termine dello sviluppo. Cellule batteriche presumibilmente autolizzate erano state osservate al microscopio elettronico a scansione in campioni di vini della vendemmia 1999; purtroppo nelle microvinificazioni effettuate nel 2000 su uve Sangiovese, a causa dell'eccessiva concentrazione zuccherina del mosto, le fermentazioni hanno avuto andamenti irregolari, non sempre complete, dando origine a risultati non confrontabili e non attendibili sotto l'aspetto sperimentale.

L'elevata gradazione alcolica raggiunta (15 gradi, si veda il consuntivo anno 2000), accompagnata da un residuo di zuccheri, hanno impedito lo svolgimento della fermentazione malolattica (ripetutamente inoculata con batteri lattici) determinando invece delle rifermentazioni alcoliche incontrollate. Poiché la determinazione degli effetti della fermentazione malolattica e della successiva autolisi delle cellule batteriche presuppone una vinificazione con tappe ben distinte: mosto-vino dopo fermentazione alcolica-vino dopo fermentazione malolattica-vino dopo autolisi delle cellule batteriche, non è stato possibile verificare l'effetto dell'autolisi dei batteri lattici sulla qualità dei vini.

Nel corso del 2001 è stato pertanto necessario apportare delle modifiche alle attività del progetto (opportunamente comunicate) in quanto questi inconvenienti tecnici avuti sulle vinificazioni del Sangiovese non hanno permesso di raggiungere alcuni obiettivi.

Si è quindi cercato di recuperare questa fase modificando l'attività della vendemmia 2001 ed effettuando 10 microvinificazioni su uve rosse (5 con Sangiovese e 5 con Cabernet-Sauvignon) anziché effettuare una fermentazione su scala semi-industriale come previsto dal programma.

Le fermentazioni malolattiche sono state innescate subito a fine fermentazione alcolica recuperando pertanto il programma previsto per il 2001 senza modifiche degli obiettivi e sostanziali variazioni di attività.

Sicuramente i dati fino ad ora acquisiti si prospettano interessanti, ma allo stato attuale è difficile trarre delle conclusioni, visto che sono in corso ulteriori analisi e si dovrà procedere anche alla valutazione sensoriale di diversi prodotti.