

Parco scientifico e tecnologico

Dalle Eolie un lievito 'doc' per gli spumanti siciliani

Innovazione in enologia: positive le prove sperimentali del PST Sicilia. Oltre mille i ceppi isolati nei vigneti di vari areali siciliani

21 settembre 2009

Pronto un lievito tutto siciliano per il nostro spumante, un segmento che va acquistando sempre più quote nel mercato delle 'bollicine'. Premiata la scelta di puntare sui lieviti autoctoni per caratterizzare il bouquet e il corpo dei vini, spumanti e no, esaltandone i tratti olfattivi e aromatici, senza rischi di flavour indesiderati. Su questo il Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia ha lavorato in una linea di ricerca iniziata con il prelievo e l'isolamento di lieviti autoctoni da vigneti di diversi areali siciliani.



"L'obiettivo - spiega il biologo molecolare Alessandro Lombardo, responsabile della ricerca - è stato quello di rendere industrializzabili i lieviti presenti sulle uve dei vigneti siciliani, in modo che le nostre aziende vitivinicole possano utilizzarli in alternativa a quelli industriali non autoctoni. Lieviti standard, quelli industriali, che consentono di ottenere un profumo bilanciato del vino, ma che possono causare la perdita dei caratteristici aromi determinati dai lieviti naturali presenti nelle prime fasi della fermentazione spontanea".

"Fermentazione spontanea - aggiunge Lombardo - che può dar luogo a composti olfattivi sgradevoli, giacché sulle uve è presente una microflora molto complessa la cui evoluzione durante la fermentazione non è prevedibile. Da qui il ricorso al nostro lievito selvatico industrializzato che evita esiti sgraditi, ma che non compromette la tipicità".

Un processo lungo, passato dalla creazione di una banca di circa mille ceppi, per la selezione e il brevetto di due lieviti, uno appartenente al ceppo *Saccharomyces bayanus* e uno al *Debaryomyces hansenii*, entrambi provenienti dalle isole Eolie, isolati dalle prime fasi di fermentazione di uva passita.

I due lieviti sono stati sperimentati nella fermentazione di uno spumante ottenuto da Nerello Mascalese, grazie alla collaborazione dell'azienda vitivinicola "Emanuele Scammacca del Murgò" di Santa Venerina. "Da diversi anni - afferma Michele Scammacca del Murgò - collaboriamo con il Parco Scientifico per testare alcuni lieviti della loro selezione ". "Possiamo affermare - continua - che il lievito 'indigeno' possa considerarsi un elemento del terroir e contribuisce a determinare elementi sensoriali locali, al pari del terreno, del microclima, del vitigno e delle caratteristiche della vendemmia.

Pertanto, una lavorazione razionale con lievito autoctono implicherebbe un lavoro di selezione dei lieviti naturali ". "Mi auguro - conclude Scammacca del Murgò - che altre aziende possano essere interessate a questo programma, il che consentirebbe l'abbattimento di alcuni costi".

Le prove sperimentali, iniziate nel 2003 ed ancora in corso, su dimensioni numeriche via via crescenti, hanno portato alla realizzazione del primo lotto pre-industriale di 1000 bottiglie di spumante, la cui degustazione, tenuta a fine giugno, ha incontrato l'apprezzamento di diversi consumatori ed esperti di settore.

Tra questi Mauro De Paola, responsabile scientifico di AEB Group di Brescia, multinazionale dei lieviti con la quale saranno condotte le prove di essiccazione, passaggio necessario per la produzione industriale e la distribuzione commerciale.

"Il Parco - spiega il presidente Antonino Catara - ha impiegato notevoli mezzi, tempo e risorse umane, in questa linea di ricerca. Abbiamo ottenuto una collezione di un migliaio di lieviti selvatici, quindi una vera e propria banca di microrganismi di interesse industriale. Continueremo la sperimentazione su altri lieviti che hanno dato riscontri apprezzabili, verificandone la versatilità nei diversi metodi di vinificazione e nei diversi vitigni, per trasferire alla vasta e varia platea delle aziende vinicole siciliane prodotti fortemente tipicizzanti, permettendo loro di acquistare ulteriore appeal in un mercato sempre più competitivo".