

Vinsanto: influenza dell'inoculo di ceppi diversi di *Saccharomyces* sulla composizione e sulle caratteristiche organolettiche del vino

Livio Lencioni, Paola Domizio, Cristina Romani
Dipartimento di Biotecnologie Agrarie,
Università degli Studi di Firenze
Via G. Donizetti 6, 50144 Firenze, Italy.

E-mail: lencioni@unifi.it

In diverse realtà produttive si utilizza ancora la tecnica tradizionale di vinificazione che, accanto all'appassimento in fruttaio, prevede l'uso della "madre" e lascia poi procedere spontaneamente la fermentazione e la maturazione in legno in condizioni "naturali", senza alcun controllo reale sulle variabili di processo.

La mancanza di un effettivo controllo in queste fasi cruciali porta a vini spesso anche di eccellenza, ma le cui caratteristiche sono comunque notevolmente variabili di anno in anno. Per contrastare questa variabilità, negli ultimi anni diversi produttori hanno scelto di non utilizzare la madre del Vinsanto e di inoculare i mosti con un ceppo commerciale di lievito, scelto in genere fra quelli ritenuti più adatti per la fermentazione di mosti con elevato tenore zuccherino, ottenendo tuttavia risultati poco riproducibili di anno in anno.

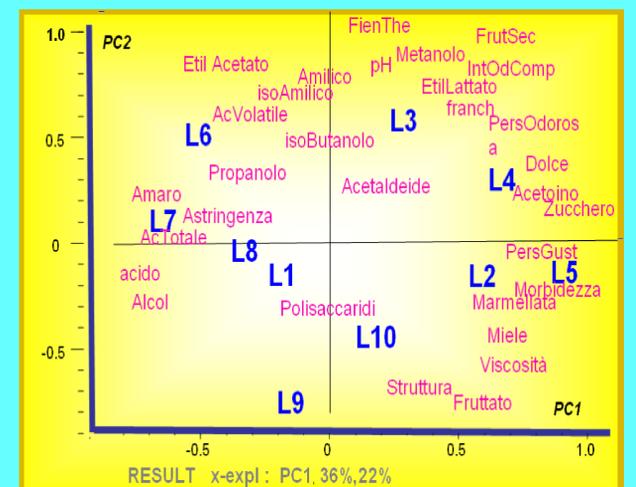
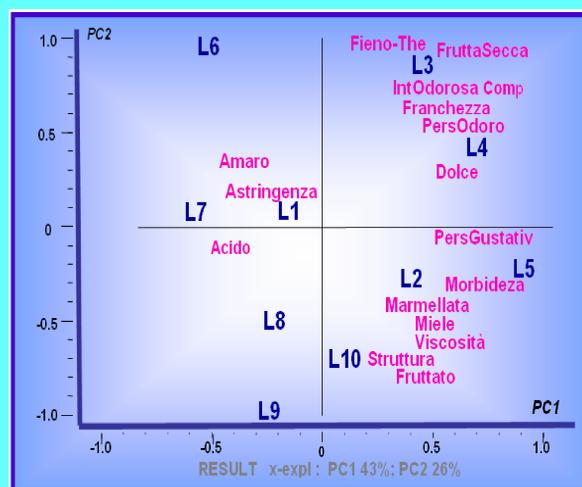
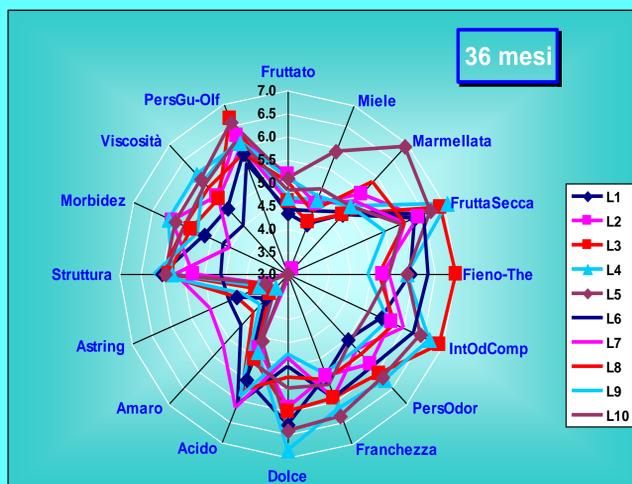
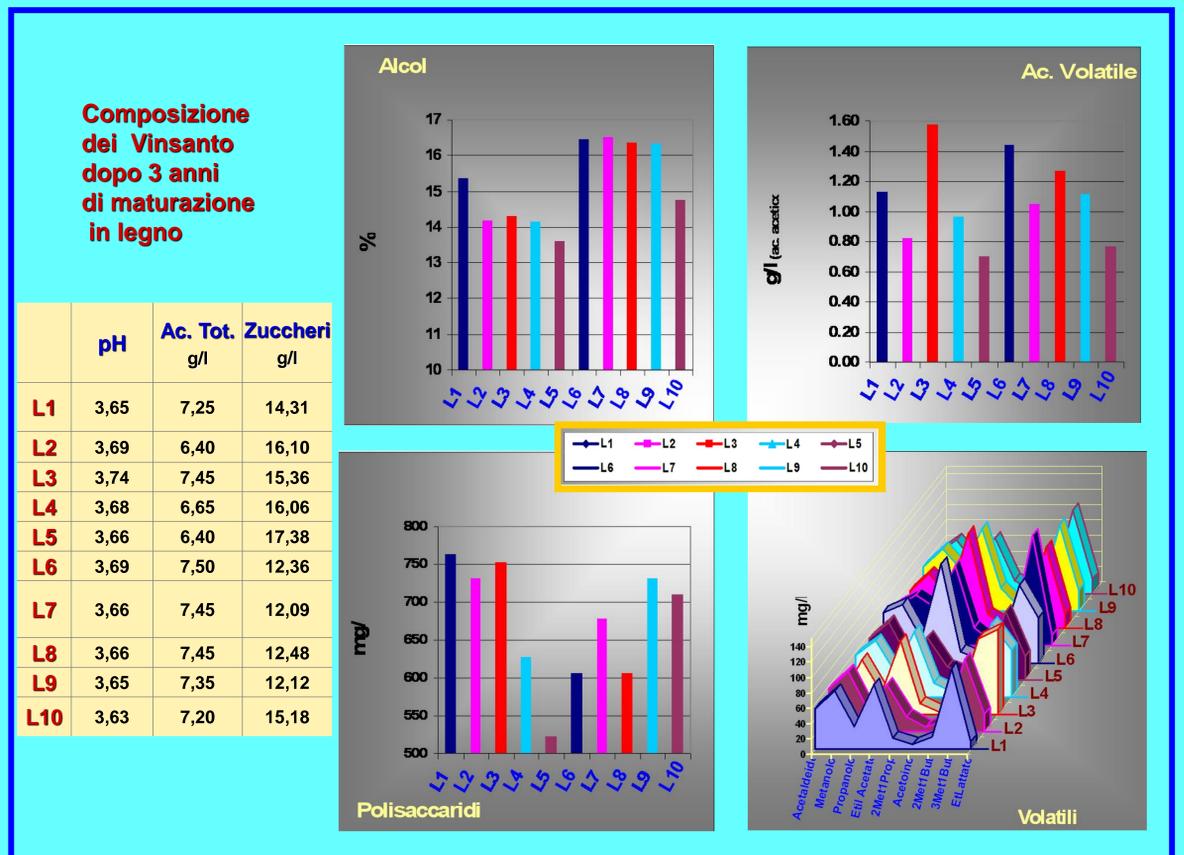
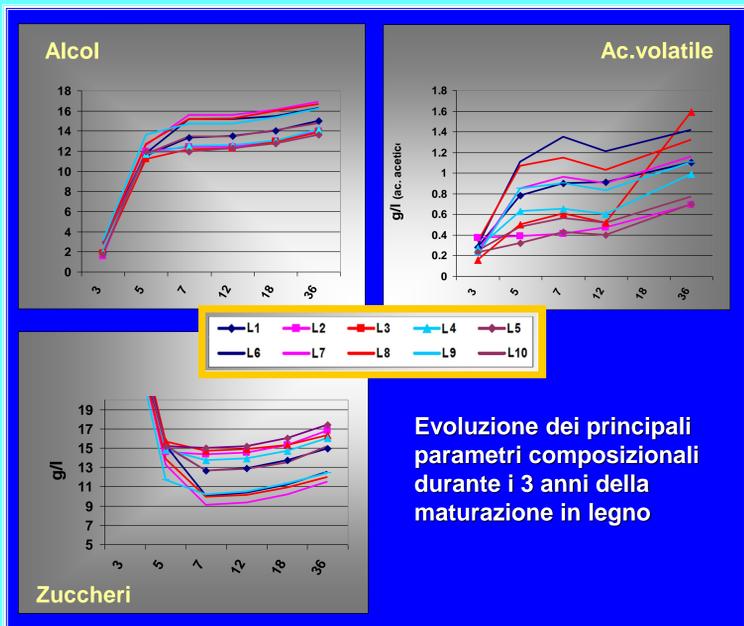
Si riporta qui la comparazione dei risultati, in termini di composizione chimica e di caratteristiche percepibili, di Vinsanto ottenuti da vinificazioni, condotte in parallelo ed in condizioni di vinsantaia, nelle quali sono stati utilizzati quattro diversi ceppi di lievito, sia in presenza sia in assenza di madre.

SCOPO

abbiamo voluto comparare, in condizioni di vinsantaia, l'influenza sul decorso fermentativo in uno stesso mosto e sulle caratteristiche finali dei vini di:

- 4 diversi ceppi di *Saccharomyces*
- aggiunta di madre

| | - M Senza Madre | + M Con Madre |
|------------------------------|--------------------|------------------|
| Inoculo ceppo 1 | L1 | L6 |
| Inoculo ceppo 2 | L2 | L7 |
| Inoculo ceppo 3 | L3 | L8 |
| Inoculo ceppo 4 | L4 | L9 |
| Senza Inoculo (Controllo) | L5 | L10 |



CONCLUSIONI

I risultati ottenuti mostrano che l'aggiunta di madre influenza in maniera importante l'avvio e il decorso della fermentazione che, a sua volta, si riflettono sui caratteri chimici e organolettici dei prodotti.

Quest'azione è particolarmente evidente nei riguardi di alcuni parametri dei vini finiti, come il tenore alcolico e alcuni composti volatili quali acetato di etile e alcoli superiori fra i parametri chimici, acidità, amaro, astringenza e gli altri principali descrittori fra quelli organolettici.

Su questa base dunque, l'impiego di inoculi diversi appare molto interessante in quanto, attraverso le loro diverse specificità, si potrebbe ulteriormente conseguire una ulteriore diversificazione dei vini.

Questa ipotesi ci suggerisce quindi di proseguire la sperimentazione per valutare la risposta di uno stesso inoculo posto a sviluppare in mosti addizionati con madri differenti

Lavoro reso possibile grazie al supporto tecnico e finanziario dell'Azienda Agricola Antinori s.r.l.