

L'innovazione è a Piacenza.

Enoforum 2005

Quartiere Fieristico
Piacenza Expo
21 - 22- 23 marzo

Sintesi del Convegno SIVE

Catalogo TECNOVITIS



68. VINSANTO: QUALE INOCULO?

Paola DOMIZIO, Livio LENCIONI, Stefano DI BLASI, M.Pia SABATELLI
*Dipartimento di Ingegneria Agraria e Forestale Università degli Studi di Firenze,
Antinori Agricola*

Nostre recenti ricerche hanno evidenziato la presenza nella madre, alla fine del periodo di maturazione in caratello, solo di ceppi appartenenti alle specie *Debaryomyces carsonii* e *Zygosaccharomyces bailii*. Questi dati confermano in parte quanto riportato da altri autori che avevano riscontrato la quasi totale assenza di ceppi *Saccharomyces*.

Pur non riconoscendo alla madre il ruolo di starter nel processo di vinificazione dei mosti da uve passite, i risultati da noi ottenuti non escludono tuttavia una sua importante azione sotto il profilo metabolico, con ripercussioni sull'impronta sensoriale finale dei vini.

Oltre a seguire lo sviluppo in caratello della popolazione di lieviti, (*Saccharomyces* e non-*Sacch.*), con il presente lavoro abbiamo voluto perciò verificare l'impatto dell'aggiunta di madre e/o di ceppi commerciali di *Saccharomyces*, in condizioni di temperatura differenti sull'evoluzione del profilo sensoriale del vinsanto.

69. QUADRO DI CONFRONTO SPERIMENTALE DI UN SISTEMA ALTERNATIVO "INSERSTAVE" ED I SISTEMI DI AFFINAMENTO TRADIZIONALE.

Dominique DELTEIL, *Consulente, Montpellier (France), Producteurs du Mont Tauch*

La nostra esperienza si ripropone di mettere a confronto e valutare sia dal punto di vista analitico che dal punto di vista organolettico due diversi modi di realizzare l'affinamento in legno di un vino.

Da una parte si confronta l'utilizzo del sistema "Inserstave" molto conosciuto per la sua vasta applicazione in diverse fasi del processo produttivo e dall'altra la tradizionale barrique. Abbiamo inserito come testimone l'affinamento in serbatoio di acciaio inox e come variabile dosaggio di ossigeno sia sul sistema Inserstave che sul serbatoio testimone.

L'esperienza dimostra come l'efficienza e la facilità di adattamento alle varie tipologie di vini del sistema Inserstave permetta una facile e rapida maturazione dei vini in particolare per prodotti che devono essere immessi al mercato in medi periodi.

Dall'altra parte l'affinamento in barrique dimostra tecnicamente una iniziale difficoltà di adattamento del vino ed un successivo recupero nel medio periodo.

Questo dimostra praticamente che i due diversi sistemi di affinamento non si escludono fra loro ma si integrano giustificando nelle varie fasi del processo produttivo e nella diversità di vini prodotti l'applicazione e l'utilizzo integrato e combinato dei due sistemi.