



## Un lievito a chilometri zero per il Lison Docg

Un lievito autoctono, a chilometri zero, che esalta le naturali sfumature aromatiche del Lison Docg e ne rafforza l'identità territoriale.

Da molti anni vengono utilizzati in cantina lieviti selezionati con il grande vantaggio, controllando la fermentazione alcolica, di ottenere un prodotto di elevata qualità e costante tra le diverse annate. Ciascuno di questi lieviti, isolato in una specifica area geografica ma presente sul mercato internazionale, può potenzialmente essere impiegato da vinificatori in tutto il mondo. A questa diffusione globale è associato perciò il pericolo di una standardizzazione del gusto e un appiattimento nelle tipologie degli aromi particolarmente grave nel caso dei vini regionali.

Con lo scopo di rafforzare l'identità del Lison classico, il Consorzio Vini Venezia, con il supporto scientifico dell'Università di Padova ed in collaborazione con Veneto Agricoltura, ha svolto una ricerca che ha permesso di selezionare il lievito autoctono dell'area della DOCG Lison.

*«Un progetto lungimirante che permette di valorizzare un vino che è già un'eccellenza del territorio – afferma **Giorgio Piazza, presidente del Consorzio Vini Venezia** – Un progetto che consente di avere una marcia in più per caratterizzare maggiormente il Lison Docg. Il lievito porta con sé tracce dell'identità di questo territorio e ne trasferisce al vino il valore intrinseco che si sprigiona nei profumi e nei sapori ogni volta che si degusta un calice di Lison».*

Per il momento il lievito è un'esclusiva del Consorzio Vini Venezia che in questa prima fase sperimentale lo ha distribuito a 25 aziende associate.

### **Estratto della ricerca scientifica**

Il progetto, durato quattro anni, è iniziato con un capillare campionamento per la raccolta di grappoli d'uva e porzioni di tralcio nei vigneti della varietà Tocai. Sono stati raccolti un totale di 181 campioni in 45 diverse aziende. I grappoli e le porzioni di tralcio sono stati fermentati singolarmente. Tale attività ha permesso l'isolamento di circa 650 lieviti. Ne è seguita una valutazione genetica per identificare gli isolati appartenenti alla specie *Saccharomyces cerevisiae* e ottenere una loro caratterizzazione a livello di ceppo. In questo modo è stato possibile disegnare una mappa dettagliata della biodiversità nelle aree della DOCG in cui è presente la varietà Tocai. Inoltre è stata identificata la presenza di una serie di marcatori molecolari con lo scopo di valutare le relazioni filogenetiche all'interno della popolazione associata al Tocai e analizzare le correlazioni intercorrenti tra quest'ultima e quelle provenienti dai vigneti delle DOC limitrofe (DOCG Conegliano Valdobbiadene e DOC Piave). I risultati indicano che la popolazione del Tocai ha caratteristiche ben distinte dalle altre, sviluppatasi in tempi relativamente recenti. Esistono perciò le basi genetiche per poter affermare che i lieviti isolati nella DOCG Lison sono specifici e associati unicamente alla

varietà Tocai. La caratterizzazione genetica, inoltre, ha permesso di identificare 19 ceppi autoctoni diversi, tutti appartenenti alla specie *Saccharomyces cerevisiae*. I lieviti così ottenuti sono stati sottoposti ad una caratterizzazione tecnologica in mosto sintetico per valutare le performance di fermentazione. È stata inoltre valutata, per ogni ceppo, la produzione di acido solfidrico e anidride solforosa. Successivamente, i ceppi sono stati sottoposti a nanovinificazioni in 100 ml di mosto di Tocai. È stato chiesto a cinque giudici scelti tra i produttori associati al Consorzio di valutare il prodotto fermentato dal punto di vista olfattivo, considerando in primo luogo le caratteristiche di tipicità, inoltre di verificare la presenza di eventuali difetti e di note organolettiche positive. Attraverso questa analisi sono stati identificati 7 ceppi (1 isolato da grappolo e 6 da tralcio) dotati di caratteristiche interessanti sia dal punto di vista tecnologico che della produzione di aromi. I ceppi sono stati impiegati in prove di microvinificazione alle quali è stato aggiunto anche un ceppo commerciale ampiamente utilizzato per la produzione di Lison classico. I prodotti ottenuti sono stati sottoposti ad analisi sensoriale utilizzando un panel di giudici che comprendeva produttori e tecnici, selezionati dal Consorzio. È stato valutato, quindi, il profilo sensoriale di ciascun vino attraverso il quale è stato possibile scegliere il ceppo che maggiormente esaltava le caratteristiche di tipicità. L'anno successivo questo ceppo è stato utilizzato da due produttori aderenti al Consorzio in fermentazioni di cantina (25 ettolitri). La degustazione che ne è seguita, soprattutto in un caso, ha confermato la marcata presenza di note tipiche nel vino prodotto con il ceppo autoctono. Le analisi chimiche per la determinazione del profilo aromatico del vino hanno rilevato che questo ceppo conduce correttamente la fermentazione alcolica senza la produzione di odori sgradevoli, inoltre, riducendo significativamente la sintesi di aromi fermentativi, esalta le caratteristiche varietali associate al Tocai.

Viviana Corich<sup>ab</sup>, Alessia Viel<sup>b</sup>, Milena Carlot<sup>b</sup>, Chiara Nadai<sup>b</sup>, Barbara Bovo<sup>a</sup>, Alberto Marangon<sup>c</sup>, Stefano Soligo<sup>d</sup>, Angiolella Lombardi<sup>e</sup>, Alessio Giacomini<sup>ab</sup>

<sup>a</sup>Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse naturali e Ambiente, Università degli Studi di Padova, Legnaro (PD), Italy

<sup>b</sup>Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia (C.I.R.V.E.), Università degli Studi di Padova, Conegliano (TV), Italy

<sup>c</sup>Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari, Veneto Agricoltura, Thiene (VI), Italy

<sup>d</sup>Centro Regionale per la Viticoltura, l'Enologia e la Grappa (Ce.R.V.E.G.), Veneto Agricoltura, Conegliano (TV), Italy