L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

I racemi, da prodotto di scarto a ottima base spumante

Le caratteristiche enologiche più importanti dei **vini spumanti** di qualità sono la complessità aromatica, la persistenza gustativa, il perlage, gli alti livelli di acidità e i bassi pH. A causa del clima mediterraneo e delle ridotte precipitazioni, i vitigni a bacca bianca come il **Grillo** coltivati in Sicilia sono caratterizzati da concentrazioni basse in acido malico e tartarico.

La produzione principale viene raccolta durante la seconda decade di agosto e il prodotto ottenuto non risulta avere un quadro chimico adeguato alla produzione di

basi spumante. La cultivar Grillo ha una propensione a produrre racemi, ossia grappoli che prendono origine dalle femminelle che maturano tardivamente rispetto ai grappoli normali, che presentano **bassi valori di pH** e alti contenuti in acido tartarico e malico, caratteristiche che li rendono idonei alla spumantizzazione.

Pertanto, i ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* da utilizzare nella produzione di tali vini base spumante devono mostrare non solo un elevato potere fermentativo, resistenza all'anidride solforosa, purezza fermentativa, sviluppo cellulare polverulento, ma anche una capacità di fermentare il mosto d'uva a pH molto bassi senza andare incontro a **stress fermentativi**.

Obiettivo del lavoro

La presente ricerca è stata condotta per testare la capacità di quattro ceppi indigeni di *Saccharomyces cerevisiae* (CS182, GR1, MSE13 e MSE41), appartenenti alla ceppoteca del Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) dell'**Università degli studi di Palermo**, di fermentare un mosto di racemi con un pH di 2,9 e con due diverse concentrazioni di zuccheri riducenti. Per la vinificazione sperimentale sono stati utilizzati racemi di uva cultivar Grillo raccolti nei vigneti dei soci conferitori di Cantine Europa S.c.a. a Petrosino (Trapani). I racemi d'uva sono stati raccolti durante le annate **2018 e 2019** e trasportati e vinificati presso la cantina sperimentale G. Dalmasso a Marsala (Trapani) dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (IRVO).

Risultati analitici

Prima dell'inizio della fermentazione alcolica, il mosto di racemi presentava valori di pH inferiori a 2,9 ed **elevati valori in acidità totale (17,52 g/L) e acido malico (11,08 g/L)**. A fine fermentazione alcolica tutte le prove sperimentali hanno mostrato zuccheri residui inferiori a 2 g/L.

Le analisi sensoriali condotte sui vini sperimentali nel complesso hanno evidenziato una differente intensità e complessità olfattiva dei vini base in relazione al lievito starter utilizzato in fermentazione. Questo lavoro ha fornito informazioni fisico-chimiche e microbiologiche sulla fermentazione alcolica di mosti di racemi, al fine di produrre vini base spumante da cultivar Grillo in clima mediterraneo secco, tipico della Sicilia. Inoltre, si è cercato di **valorizzare un prodotto di scarto**, i racemi, che abitualmente vengono lasciati in pianta perché considerati dai viticoltori poco remunerativi.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino*

n. 1/2022

I racemi, da prodotto di scarto a ottima base spumante

di R. Prestianni, V. Naselli, M. Matraxia, A. Alfonzo, G. M. Cinquemani, S. Lo Voi, M. Raimondi Lazarevic, V. Mercurio, G. Spanò, G. Moschetti, N. Francesca

L’articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE