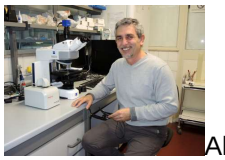
Le ricerche che potrebbero darci un vino nuovo

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 30 Marzo 2015 19:51

 Altre volte, in passato, mi sono occupato di seguire l'operato dell'**Istituto Vite e Vino** ex **IRVV**, oggi **IRVOS** poichè gravato della responsabilità di seguire anche il comparto dell'olio siciliano. In particolare, il periodo più proficuo che io ricordi è stato quello sotto la direzione del direttore generale **Dario Cartabellotta** con la presidenza di **Leonardo Agueci**, durante il quale le ricerche microbiologiche hanno avuto un impulso particolare. Responsabile di tanti progetti è stato ed è ancora oggi il biologo **Daniele Oliva**, del quale in questo mio articolo mi pregio di raccontarne l'impegno dal quale è scaturito un prezioso lavoro svolto esclusivamente per il comparto vinicolo siciliano.

Daniele è ovviamente un appassionato della materia, ma se andiamo a ritroso, scopriamo che il suo primo amore è stato quello per gli animali e per la genetica molecolare umana, dopo la laurea però galeotto fu un concorso per titoli all'allora **IRVV.** Dopo l'assunzione avvenuta a fine anni '90, **Daniele** si è trovato proiettato nel campo della microbiologia, ricerche poi espletate principalmente nello studio dei lieviti, come lui stesso racconta nella video intervista che mi ha gentilmente rilasciato lo scorso **24 Marzo 2015**.

{youtube}HTDems4-FjI{/youtube}

Il primo progetto seguito da **Daniele Oliva** è stato **Inoveno**, il cui obiettivo era di selezionare lieviti che potessero caratterizzare ancora di più i vini siciliani, iniziato intorno nel 2002 e conclusosi nel 2014, è stato condotto in alcuni antichi palmenti dell'isola, veri scrigni di biodiversità. Da questi studi nacque l'ormai conosciutissimo **NDA21**, lievito indigeno usato da alcune cantine siciliane per rafforzare il collegamento con il proprio territorio, oggi commercializzato in Sicilia dall'azienda **HTS Enologia**. Però, il fatto quasi sconvolgente è che l'**NDA21** è stato acquisito da un'azienda francese, nazione che attualmente detiene il monopolio per la riproduzione di lieviti, e da essa viene riprodotto e poi venduto in tutto il mondo: come dire, abbiamo venduto ghiaccio agli esquimesi! Sul sito web www.ats-inoveno.it è possibile trovare una dettagliata documentazione sulle ricerche svolte e sui risultati ottenuti.

Ancora più interessanti, per il mercato del vino, sembrano gli ultimi sviluppi del progetto intitolato "**Innovazione di processo e di prodotto nella filiera vitivinicola siciliana**", che ha visto utilizzare proficuamente dall'**IRVOS** circa 1,6 milioni di Euro della **Misura 4.1.1.1.** del **FESR**, **Fondo Europeo Sviluppo Rurale**. Gli obiettivi erano quelli di migliorare le caratteristiche del vino, ma mentre nel resto del mondo si sta cercando di farlo con tecnologie OGM, **Daniele Oliva** ha sin da subito cercato le risposte nel territorio della nostra **Sicilia**, ottendendo una doppia conquista: come risultati conseguiti dall'**IRVOS** e come valorizzazione delle risorse del territorio siciliano. Le azioni di ricerca del progetto sono iniziate nel 2012 e si concluderanno nel 2015, tra l'altro con delle degustazione alle quali parteciperò per tenervi informati sui risultati, esse si articolano su tre punti.

La **prima azione** riguarda l'uso dei un particolare lievito chiamato **Candida zemplinina**, selezionato dai nostri territori, esso viene opportunamente inoculato all'inizio della fermentazione e poi seguito dai consueti **Saccaromyces**. Questa tecnologia ha prodotto dei vini con circa mezzo grado alcolico in meno, ma con un sensibile aumento di glicerolo, ciò significa poter produrre vini molto più corposi e concentrati senza aumentare il tenore alcolico, anzi diminuendolo!

La **seconda azione** invece ha visto oggetto della ricerca la produzione di vini a **solfiti zero**, realizzata con la

collaborazione della Dott.ssa **Graziana Grassini**. Molto graditi dal mercato, i vini senza solfiti aggiunti oggi si stanno sempre di più diffondendo, ma il consumatore troppo spesso trascura il fatto che per stabilizzarli si utilizzano comunque altre sostanze chimiche poco conosciute, peraltro i lieviti stessi producono dei solfiti complicando ancora di più il solfito zero. **Daniele** mi ha invece illustrato un protocollo da lui sperimentato nel quale vengono utilizzati lieviti selezionati a bassissima produzione di solfiti, abbinati ad una miscela di gas inerti a base di argon, azoto e anidride carbonica, simile a quella impiegata per la conservazione dei cibi, applicata durante tutto il ciclo di lavorazione e di imbottigliamento del vino, si riesce così a stabilizzare il prodotto ottenendo il vero **solfiti zero**, senza chimica aggiunta.

La **terza azione** riguarda la realizzazione di rossi più longevi, realizzata con la collaborazione del Dott. **Antonio Sparacio** e la consulenza del mitico Prof. **Rocco Di Stefano**, punto di riferimento della chimica enologica italiana. In questo caso, applicando particolari tecniche di coltivazione in vigneto e di vinificazione in cantina si sono ottenuti risultati incoraggianti in uno degli aspetti più critici dell'enologia siciliana, ma su queste ricerche solo il tempo ci potrà assicurare sui risultati conseguiti.

Queste sono le cantine coinvolte nella ricerca, tutte di dimensioni molto grandi a causa delle caratteristiche di fatturato previste dal bando di finanziamenti del **FESR**.

Cantina	**Azione del progetto**
Settesoli	Vini rossi senza solfiti
Primavera (gruppo Fazio)	Lieviti innovativi per vini meno alcolici, vini bianchi senza solfiti
CVA Canicattì	Lieviti innovativi per vini meno alcolici, vini bianchi senza solfiti, vini rossi senza solfiti
Nicosia Spa	Rossi longevi
Colomba Bianca	Lieviti innovativi per vini meno alcolici, rossi longevi

Tutte le informazioni tecniche e i collaboratori della M**isura 4.1.1.1.** del **FESR** sono illustrati nel sito web progettoinnovazione.wordpress.com

Daniele però non si è ancora fermato, poichè sta conducendo altri studi in un vigneto impiantato nell'isola di **Linosa**, luogo scelto perchè territorio vergine che non ha mai visto vinificazioni o altri lieviti introdotti dall'esterno, all'infuori di quello utilizzato dall'unico panificio del luogo e pertanto geneticamente mappato e ben identificato. In queste particolari condizioni è stato selezionato un lievito mai usato prima nelle fermentazioni vinicole, si tratta del **Kluyveromyces marxianus** che opportunamente inoculato in una normale vinificazione produce un particolare enzima che va a rompere il legame tra zuccheri e aromi. Gli zuccheri rappresentano una sorta di zavorra che impedisce ai profumi di emergere e di raggiungere il nostro naso, la rottura naturale di questi legami consente di produrre vini bianchi di straordinaria aromaticità. Anche questa tecnologia è pronta per il trasferimento alle aziende che ne volessero implementare l'uso.

Tutte queste straordinarie ricerche e risultati, senza considerare gli altri fronti nei quali è stato impegnato l'**IRVOS**, tracciano il profilo di un Istituto sulla cresta dell'onda e lo contrassegnano come indispensabile partner del comparto vitivinicolo e speriamo anche olivicolo siciliano. Esso in effetti lo è, ma le storture dei nostri governi regionali mortificano e rischiano di far perdere quasi 15 anni di ricerca e tanti soldi pubblici in essa investiti. A causa della dilagante e spesso insensata spending review, l'attuale governo regionale sembra che non consideri minimamente l'importanza dei risultati ottenuti poichè oggi tutti i lieviti selezionati rischiano di andare perduti. **Daniele Oliva** mi ha raccontato che a causa di un ultra congelatore mancante, ma soprattutto per il taglio di un contrattista che si occupava a tempo pieno della riproduzione dei tanti microorganismi attualmente conservati in vari frigoriferi, addirittura ospitati a titolo di favore personale presso la struttura del CNR, tra qualche mese l'intera collezione e quindi i risultati e i danari spesi, potrebbero finire in un cimitero microbiologico chiamato **IRVOS**. Il video qui incluso e di conseguenza anche questo articolo, si conclude con un appello indirizzato a chi ha la competenza di insistere sulla salvaguardia di tale risultati, ovvero l'attuale direttore generale dell'**IRVOS Lucio Monte** ed il relativo presidente **Antonino Di Giacomo**, ma soprattutto all'assessore di turno ed a tutti coloro che detengono i cordoni della borsa, considerando che con veramente poco, si parla di circa 20.000-30.000 Euro l'anno (avete letto bene, non sono milioni di Euro bensì pochissime migliaia), forse anche meno stipulando un contratto di outsourcing, potrebbero mantenere vive le colture ed insieme ad esse il nuovo volto del vino e del nostro territorio... e se nel frattempo intervenisse un privato?