



# XII Convegno Nazionale **Biodiversità** **Ambienti, Salute**

Università degli Studi di Teramo  
Campus A. Saliceti | 13-15 Giugno 2018



# Utilizzo del *ped de cuve* fortificato per la fermentazione spontanea di vini rossi di qualità

## Use of fortified *ped de cuve* to improve the spontaneous alcoholic fermentation of high quality red wines

Raimondo Gaglio<sup>1</sup>, Onofrio Corona<sup>1</sup>, Tommaso Fontana<sup>1</sup>, Vincenzo Mercurio<sup>2</sup>, Luca Settanni<sup>1</sup>, Giancarlo Moschetti<sup>1</sup>, Nicola Francesca<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo, IT, giancarlo.moschetti@unipa.it

<sup>2</sup> VinoinVigna Consulenza in Enologia, Castellammare di Stabia (NA), IT, vinoinvigna@gmail.com

### RIASSUNTO

La fermentazione spontanea è un processo biologico incontrollato durante il quale molti lieviti e/o batteri potrebbero aumentare rapidamente in concentrazioni tali incidere negativamente sulla qualità del prodotto finale. A tal proposito, al fine di ottimizzare la crescita di lieviti con buone attitudini enologiche, si utilizza il metodo “*ped de cuve*”. Questa tecnica enologica è in grado di realizzare in una determinata massa di mosto dal volume ridotto, una fermentazione alcolica con un ceppo di lievito opportunamente inoculato o con ceppi di lieviti indigeni, naturalmente presenti nel mosto. Al fine di valorizzazione ed aumentare la diffusione di pratiche enologiche basate su un ridotto uso di coadiuvanti tecnologici sono state studiate fermentazioni alcoliche spontanee “gestite” in modo tale eliminare e/o ridurre l’uso delle colture microbiche selezionate commerciali. L’attività di ricerca è stata concepita ed eseguita per valutare la biodiversità microbica delle popolazioni di lieviti e dei principali parametri chimico-fisici, relativi a dei processi innovativi di vinificazione dell’Aglianico di Taurasi.

Lo scopo finale è stato quello di validare l’applicabilità tecnologica, sia su base microbiologica che chimico-fisica, di un processo di fermentazione spontanea ma “gestito” mediante l’uso della tecnica del *ped de cuve* fortificato (PdCF). Tale tecnica ha previsto l’aggiunta di etanolo, mediante l’uso di vino dell’annata precedente, in un mosto appena ottenuto, ovvero un’alcolizzazione di mosto d’uva. Inoltre, con la presente sperimentazione sono stati valutati anche gli effetti della modifica dei parametri di preparazione del PdCF, ovvero grado di alcolizzazione del mosto [1% (v/v) di etanolo] e rapporto di inoculo PdCF del 5%. Il presente lavoro ha fornito una panoramica sull’ecologia microbica dei vini prodotti utilizzando il PdCF, nonché la fermentazione alcolica spontanea associata al metodo *ped de cuve* utilizzando uve della cultivar Aglianico di Taurasi vinificate su scala aziendale. L’aggiunta di etanolo nel *ped de cuve*, prima dell’inizio della fermentazione spontanea, ha favorito lo sviluppo e la dominanza dei lieviti di *Saccharomyces cerevisiae* autoctoni durante l’intero processo di vinifica-

zione. Allo stesso tempo, tutti i principali parametri chimico-fisici enologici hanno raggiunto valori in linea con gli standard che assicurano la produzione di vini di qualità.

Il risultato finale del presente studio, ha confermato che il protocollo di vinificazione PdCF all’1,0% (v/v) di etanolo anche se applicato su scala aziendale consente lo svolgimento di una fermentazione alcolica spontanea riducendo il rischio di alterazioni microbiche e/o chimico-fisiche. Tale metodica se applicata su scala industriale nell’intero comparto vitivinicolo legato alla produzione di Aglianico di Avellino consentirà alle cantine di diversificare l’offerta aziendale attraverso la produzione di vini a fermentazione spontanea con una potenziale “impronta” sensoriale legata a distinte caratteristiche di tipicità. Ciò consentirà di soddisfare la crescente domanda di quei consumatori, sempre più numerosi, attenti agli aspetti qualitativi delle produzioni vinicole. ♦