



ZENATO®

Pubblicazione: Radiocor - Il Sole 24 ore

Luogo: Italia

Data: 31 marzo 2017

Il Sole
24 ORE Radiocor

Vino: la veneta Zenato apre la nuova frontiera della tutela microbica

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Roma, 31 mar

- Se il valore del terroir, di quell'insieme di suolo, clima e uve è ormai assodato, la ricerca commissionata da Zenato alla Fondazione Edmund Mach sulle uve Corvina della Tenuta Costalunga nella Valpolicella Classica apre una nuova frontiera nella quale viene scientificamente dimostrato il valore della comunità microbica nella definizione della qualità e tipicità di un vino. In questo specifico caso dell'Amarone. Lo studio evidenzia infatti che difendere il microbiota delle uve è la nuova frontiera della certificazione di origine e dell'appartenenza di un prodotto a un territorio. E la sfida futura diventa quella di gestire questa complessità e conservarla il più possibile dalla vigna, attraverso il procedimento di appassimento, per andare a comporre l'aroma finale dell'Amarone. Le centinaia di microrganismi presenti sulle uve e quelli che si attivano nell'appassimento, procedimento tipico di lavorazione dell'Amarone, contribuiscono a caratterizzare il genius loci della Tenuta Costalunga e a rendere il prodotto finale irripetibile.

"Lo studio, durato 3 anni e condotto da un gruppo coordinato dal dottor Fulvio Mattivi della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (in collaborazione con l'Università di Firenze e con quella di Warwick, nel Regno Unito) – spiega Alberto Zenato - ha analizzato i composti aromatici delle uve Corvina, base dell'Amarone, mettendoli in relazione con i microrganismi naturali presenti sulle uve, come lieviti, batteri e funghi. Ed è giunta a dimostrare che i microrganismi che ritroviamo nel vino appartengono a un luogo, geograficamente e climaticamente ben determinato".

Giorgio Dell'Orefice