

La tipicità di un territorio è nella gestione del vigneto

La capacità del vino di rappresentare la tipicità d'un territorio richiede una gestione sostenibile della vigna. E quanto emerge da una ricerca congiunta dell'**Università di Firenze** e della **Fondazione Edmund Mach**, cui hanno collaborato l'**Universitat Pompeu Fabra di Barcellona** e l'**Institut Pasteur di Montevideo**. Ricerca che dimostra come la distintività d'un vino dipenda non soltanto dai lieviti presenti in cantina, ma anche da quelli depositati sugli acini d'uva dagli insetti. Lieviti alla cui conservazione e al cui vigore danno un contributo insostituibile vespe e calabroni. «Proprio l'intestino di quest'insetti», spiega a ItaliaOggi **Duccio Cavalieri**, docente di microbiologia presso l'università di Firenze, «è il luogo in cui i lieviti s'incrociano. E spesso l'incrocio avviene fra cellule di lieviti di specie diverse, quali *saccharomyces cervisiae* e *saccharomyces paradoxus*, originando ibridi migliori sia per la resistenza agli stress del processo di fermentazione sia per la produzione d'aromi, rispetto a quella dei rispettivi genitori». Proteggere la biodiversità di vespe e calabroni, in altri termini, equivale a preservare il reservoir naturale ove i lieviti d'un determinato areale vivono e hanno vissuto per milioni d'anni, ben prima di quando l'uomo ha cominciato a produrre vino. Si traduce quindi in un atout per i nostri vitivinicoltori. «I territori in cui non s'è mai vinificato e dove oggi si sta progettando d'avviare la viticoltura», sottolinea Cavalieri, «mancano verosimilmente del patrimonio di microrganismi che invece le nostre terre hanno e hanno ereditato da migliaia d'anni di cultura del vino e della vite». Un patrimonio di lieviti italiani, che il docente intende mappare tramite il progetto Montecristo che necessita di finanziamenti per decollare.

Luisa Contri

