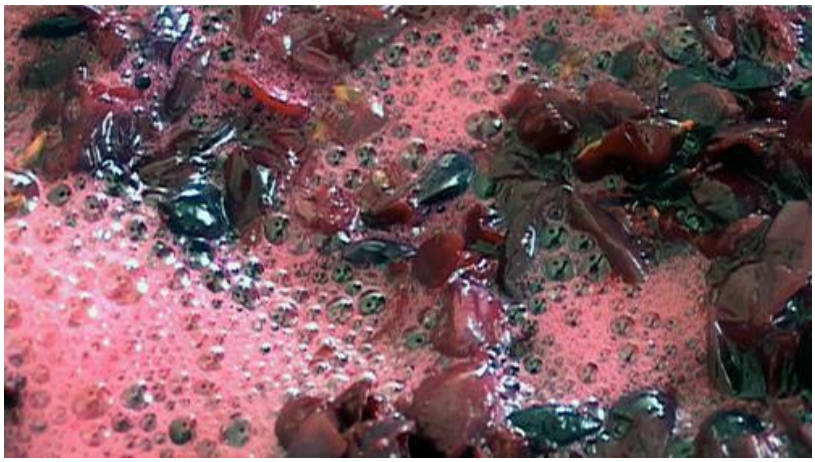
A PROPOSITO DI LIEVITI

I lieviti responsabili della trasformazione degli zuccheri presenti nell'uva in alcol possono essere già presenti in natura sull'uva stessa, oppure possono essere aggiunti al mosto dopo la pigiatura.

Gli enologi si sono raggruppati attorno a due scuole di pensiero, quella favorevole all'utilizzo di lieviti aggiunti e quella che conta sui soli lieviti presenti sulle uve raccolte.

I fautori dei lieviti naturali sostengono che i lieviti selezionati in laboratorio e aggiunti al mosto abbiano finalità tecnologiche (ottenere una fermentazione rapida e completa) e organolettiche (ottenere una più ampia gamma di aromi, ridurre il livello di acidità e conferire maggior grassezza al vino).

Altri enologi rimangono comunque contrari all'utilizzo di lieviti aggiunti, poiché partono dal principio che l'uomo è stato in grado di produrre vino per oltre 5.000 anni senza l'utilizzo di ceppi selezionati in laboratorio.



Molte aziende vinicole, pertanto, si limitano a pigiare le uve raccolte e ad aspettare che la fermentazione si inneschi da sola grazie ai lieviti presenti sulla buccia dell'uva stessa, ricorrendo solo in extremis all'aggiunta di lieviti per completare eventuali fermentazioni interrotte a metà. In questo modo si cerca di tutelare il rapporto del vino con il territorio, con il suo ambiente e con la sua stessa storia.

(fonte: The Winers' Club)