Ecco il mistero del Vin Santo di Gambellara

Isolato dall’Università di Verona un lievito sconosciuto responsabile della fermentazione di questo vino. Si chiamerà Zygosaccharomyces gambellarensis

Il Vin Santo di Gambellara è unico al mondo perché unico al mondo, e sconosciuto finora, è il lievito che lo caratterizza. L’ha scoperto, nell’anno internazionale della biodiversità, l’Università di Verona e ha intenzione di chiamarlo Zygosaccharomyces gambellarensis, per legarlo indissolubilmente con il territorio di origine.

Questo quanto emerso dal convegno “Progetto di miglioramento dei processi di appassimento e di lavorazione delle uve e caratterizzazione del Vin Santo di Gambellara”, che si è svolto all’interno della cantina Vignato Virgilio a Gambellara.

Gli scopi di questo progetto pluriennale, iniziato nel 2004, sono stati illustrati in apertura dei lavori dal coordinatore Angiolino Maule, che della ricerca è stato anche promotore e motore: “Abbiamo recuperato 50 anni di storia in cui il Vin Santo sembrava perduto grazie a questa ricerca - ha dichiarato Maule - e abbiamo finalmente fatto un po’ di chiarezza sulle differenze che ci devono essere fra il Recioto e il Vin Santo”.

Il professor Roberto Ferrarini, del Dipartimento di Biotecnologie dell’Università di Verona, ha invece illustrato lo studio che è stato fatto sulle cinetiche di appassimento e sulla loro influenza sul prodotto finale, sulla presenza della muffa nobile Botrytis cinerea nelle uve, che sembra essere non determinante, e sull’identificazione di un profilo sensori ale condiviso del Vin Santo.

Alla professoressa Sandra Torriani, l'onere invece di illustrare al numeroso pubblico la scoperta di questo nuova specie di lievito e l’individuazione di 5 ceppi di lieviti autoctoni che potranno essere utilizzati come valido strumento per gestire al meglio il processo fermentativo, così importante per la qualità del Vin Santo.

“Il Consorzio proseguirà nei prossimi anni il lavoro di ricerca - ha concluso il Presidente Giuseppe Zonin – con delle microvinificazioni atte a studiare meglio e valorizzare i lieviti atutoctoni individuati dal gruppo di lavoro dell'Università di Verona”.

Il convegno, organizzato dal Consorzio Tutela Vini DOC Gambellara, è stato possibile grazie al contributo della Camera di Commercio di Vicenza , la Provincia di Vicenza, la Banca Popolare di Vicenza, la Regione Veneto e il Distretto del Vino Veneto, i Comuni di Gambellara, Montebello Vicentino, Zermeghedo e Montorso Vicentino.