vinetur

# I ricercatori di Bordeaux aprono un laboratorio per aiutare il vino ad adattarsi a un clima più caldo

Oenoledge studierà lieviti e altri microrganismi in grado di ridurre l’alcol, ripristinare l’acidità e preservare lo stile del vino durante la fermentazione.

mercoledì 23 settembre 2026



I ricercatori di Bordeaux hanno aperto un nuovo laboratorio congiunto per aiutare il settore vitivinicolo ad adattarsi a un clima più caldo, concentrandosi su lieviti e altri microrganismi che possono modificare i livelli alcolici, l'acidità e gli aromi durante la fermentazione.

Il laboratorio, chiamato Oenoledge, è stato creato il 3 settembre presso l'Institute of Vine and Wine Sciences, o ISVV, a Villenave-d'Ornon, vicino a Bordeaux. Riunisce l'Università di Bordeaux, il National Research Institute for Agriculture, Food and Environment della Francia, noto come INRAE, Bordeaux Sciences Agro, Bordeaux INP e Biolaffort, il braccio di ricerca e sviluppo del gruppo Laffort.

Il lavoro affronta un problema crescente per i vigneti di Bordeaux e di altre regioni vitivinicole. Le temperature più elevate possono portare le uve ad accumulare più zucchero durante la maturazione. Ciò aumenta il potenziale grado alcolico del vino. Allo stesso tempo, i mosti possono presentare un pH più alto e una minore acidità, fattori che possono ridurre la sensazione di freschezza nel vino finito. Invece di affidarsi solo a cambiamenti nelle pratiche di vigneto o nelle varietà d'uva, i ricercatori di Bordeaux stanno cercando di intervenire anche in un'altra fase della produzione: la fermentazione.

Secondo ISVV e INRAE, i lieviti sono uno degli strumenti che possono influenzare sia il contenuto alcolico sia l'acidità del vino. Oenoledge studierà la selezione di microrganismi per la bioprotezione e la fermentazione, lo sviluppo di nuovi prodotti e processi di vinificazione, nonché l'identificazione di nuovi marcatori sensoriali nei vini. Gli scienziati coinvolti nel progetto esamineranno la genetica di nuovi ceppi di lievito utilizzati nella fermentazione alcolica e studieranno anche altre specie che potrebbero migliorare le prestazioni delle colture starter commerciali.

L'obiettivo è capire con maggiore precisione perché un ceppo di lievito produca un determinato risultato e un altro no, così che i produttori possano scegliere i microrganismi più adatti a una specifica esigenza. I ricercatori intendono inoltre esplorare la biodiversità microbica per individuare organismi che possano migliorare la qualità del vino, preservarne la tipicità o alterarne in modo utile le caratteristiche sensoriali.

Parte di questo lavoro ha già prodotto risultati commerciali. ISVV studia i lieviti non-Saccharomyces, presenti naturalmente sulle uve e nei mosti, per la loro capacità di influenzare la complessità aromatica, l'acidità e i livelli alcolici. Diversi gruppi di ricerca ne hanno testato l'impiego in fermentazioni miste con Saccharomyces cerevisiae, la specie più comunemente usata in vinificazione. Gli obiettivi includono l'acidificazione biologica, la riduzione del tenore alcolico e la modulazione aromatica.

INRAE afferma che un ceppo in particolare, chiamato Yonis, può ridurre il tenore alcolico del vino di circa un grado. Il ceppo, uno specifico Saccharomyces cerevisiae, è commercializzato dal 2017 per questo scopo. In termini pratici, una ricerca di questo tipo potrebbe offrire ai vinificatori un modo per mantenere i vini più vicini alle aspettative stilistiche esistenti nelle annate più calde, con meno alcol e maggiore freschezza rispetto a quanto l'uva da sola fornirebbe naturalmente. Per il settore beverage, questo conta perché le condizioni di coltivazione più calde stanno cambiando la materia prima che entra in fermentazione, e i produttori cercano strumenti in grado di regolare l'equilibrio finale senza togliere carattere al prodotto.

I team di Bordeaux studiano da decenni anche il modo in cui i lieviti plasmano l'aroma. Laffort commercializza ZYMAFLORE VL3 dal 1994, un lievito selezionato per i vini bianchi dopo ricerche sulla tipicità aromatica del Sauvignon. Quel lavoro ha contribuito a chiarire le molecole alla base di alcuni degli aromi distintivi del vitigno. Dal 2020, un altro ceppo, venduto con il nome Sauvy, viene usato per evidenziare composti legati a note di ribes nero e frutta esotica associate al Sauvignon.

La ricerca alla base di quei prodotti affonda le radici in una lunga collaborazione tra scienziati e settore vinicolo a Bordeaux. Secondo le istituzioni coinvolte, i team di ricerca locali lavorano con Laffort da quasi 40 anni. Philippe Darriet, oggi direttore di ISVV, è stato il primo dottorando emerso da quella collaborazione quando iniziò la sua tesi nel 1989. In seguito la partnership si è ampliata attraverso Biolaffort e altri progetti che hanno formato più generazioni di ricercatori attivi nel settore del vino.

Il nuovo laboratorio è sostenuto anche dall'osservazione sul campo. ISVV gestisce un osservatorio della biodiversità dei microrganismi legati al vino. Segue 27 parcelle di vigneto dotate di sensori di temperatura e umidità. Ogni anno i ricercatori raccolgono

circa 100 campioni di uva per studiare i microrganismi naturalmente presenti in quell’ambiente. Li identificano poi attraverso diversi metodi analitici, tra cui il sequenziamento e la tipizzazione molecolare, per comprendere meglio come le popolazioni microbiche stiano evolvendo mentre cambia il clima e si modificano le pratiche viticole.

Biolaffort dispone ora di un team di ricerca di oltre 20 scienziati, secondo le istituzioni coinvolte. Laffort afferma che il più ampio sforzo di ricerca ha portato a 23 famiglie di brevetti. Ciò riflette l’interesse commerciale per strumenti di fermentazione in grado di rispondere a un clima che cambia, preservando al tempo stesso lo stile del vino e la sua commerciabilità.

Il lavoro di Oenoledge non si limita alla riduzione dell’alcol. I ricercatori stanno inoltre studiando microrganismi che possano aiutare nella bioprotezione, migliorare la complessità sensoriale e affinare le prestazioni della fermentazione in modi che potrebbero offrire ai produttori più opzioni durante le annate difficili. In una regione in cui il caldo sta incidendo sempre più sulla composizione dell’uva prima della vendemmia, ciò rende la fermentazione stessa un ambito di adattamento più attivo, non solo una fase tecnica finale dopo che il frutto è arrivato in cantina.