vinetur

Le prove in Ontario mostrano che i lieviti locali possono produrre vini meno alcolici e con profili sensoriali distintivi

Ceppi dell’Ontario meridionale intensificano le note floreali e tropicali, offrendo alle cantine un nuovo strumento per la resilienza climatica, secondo i ricercatori della Brock University

martedì 24 novembre 2026



Lunedì 23 novembre, i ricercatori canadesi del settore vitivinicolo hanno affermato che le prove condotte in Ontario mostrano come lieviti isolati localmente, nuove varietà di uva e tecniche di lavorazione post-fermentazione possano aiutare le cantine a produrre vini meno alcolici, mantenendo la qualità e sviluppando stili più distintivi.

Il lavoro rientra nel programma Viticulture Innovation and Next-generation Oenology, o VINO, Solutions, diretto da Debra Inglis presso il Cool Climate Oenology and Viticulture Institute della Brock University. In un rapporto pubblicato da Open Access Government, Inglis e Jennifer Kelly hanno spiegato che la ricerca punta ad aiutare il settore vinicolo canadese a migliorare la qualità dei vini, rispondere alle pressioni climatiche e competere più efficacemente sul mercato interno.

Secondo i ricercatori, uno degli ambiti di studio è l'impiego di lieviti autoctoni durante la fermentazione. La scelta del lievito può modificare il modo in cui vengono utilizzati gli zuccheri dell'uva e gli altri componenti del mosto, influendo di conseguenza sul tenore alcolico, sugli aromi, sul gusto e sulla sensazione al palato. Per le cantine che vogliono definire con maggiore precisione le caratteristiche del vino finito, la selezione dei lieviti è quindi uno strumento importante.

I ricercatori hanno posto l'accento su Saccharomyces uvarum, una specie di lievito presente naturalmente sulle bucce dell'uva nelle regioni vinicole di tutto il Canada. Secondo quanto riferito, le popolazioni canadesi di questo lievito sono geneticamente distinte da quelle individuate in Europa e sono ancora poco utilizzate nella vinificazione commerciale.

Le prove di fermentazione condotte con ceppi di S. uvarum isolati nell'Ontario meridionale hanno prodotto vini bianchi e rossi con un tenore alcolico inferiore e un profilo sensoriale diverso, hanno riferito i ricercatori. Il lievito può indirizzare parte degli zuccheri verso la produzione di glicerolo anziché di etanolo, contribuendo così a ridurre il tenore alcolico finale. I ricercatori hanno inoltre segnalato un aumento delle note fruttate e floreali, comprese quelle associate ai profumi di rosa, e hanno riferito che un ceppo ha potenziato in modo significativo i tioli volatili legati alle note di frutta tropicale nei vini in stile Sauvignon Blanc.

I ricercatori hanno aggiunto che alcuni ceppi selezionati di S. uvarum potrebbero contribuire a gestire uno dei rischi per la qualità associati a condizioni di coltivazione più calde e variabili. In presenza di condizioni umide e piovose, le uve possono essere colpite dal marciume acido, che fa aumentare i livelli di acido acetico al momento della vendemmia. Alcuni isolati di lievito dell'Ontario consumano acido acetico durante la fermentazione, offrendo una possibilità per ridurre i problemi di acidità volatile e produrre al contempo vini con meno etanolo e più glicerolo.

Secondo il rapporto, alcuni di questi isolati dell'Ontario meridionale sono già stati commercializzati e sono in vendita nella regione. I viticoltori possono così utilizzare lieviti locali mediante inoculo controllato, senza affidarsi esclusivamente alla fermentazione spontanea, che può essere meno prevedibile. Secondo i ricercatori, questo potrebbe ampliare gli strumenti di fermentazione concretamente disponibili alle cantine dell'Ontario e aiutarle a elaborare stili di vino più strettamente legati alle uve locali e alle condizioni microbiche del territorio.

Un altro filone centrale del progetto riguarda la produzione di vini meno alcolici. I produttori vedono un'opportunità nei vini a ridotto tenore alcolico, hanno spiegato i ricercatori, ma solo se è possibile preservarne l'equilibrio e il gusto. Il gruppo sta sperimentando insieme diversi approcci, tra cui la selezione delle uve e dei lieviti e i trattamenti post-fermentazione.

Nelle prove in vigneto e in cantina, il gruppo ha utilizzato le varietà europee resistenti alle malattie fungine Soreli, a bacca bianca, e Cabernet Volos, a bacca rossa. Secondo i ricercatori, nel clima dell'Ontario queste varietà maturano con livelli zuccherini inferiori rispetto a quelli delle uve più affermate. Nelle prove, un ceppo locale selezionato di S. uvarum ha prodotto vini con una gradazione alcolica di circa il 10% vol. per entrambe le varietà.

Il risultato è rilevante anche al di là di un singolo programma di ricerca. Se approcci simili si dimostreranno affidabili su scala commerciale, potrebbero offrire alle cantine un nuovo modo per ridurre il tenore alcolico senza dipendere da un solo intervento. Per il settore delle bevande, questo potrebbe aprire la strada a una maggiore varietà di stili di vino, aiutare i produttori a rispondere ai cambiamenti della domanda dei

consumatori e fornire un ulteriore strumento in un contesto in cui le condizioni climatiche fanno aumentare gli zuccheri nell'uva e il potenziale alcolico in molte regioni.

Il gruppo sta inoltre valutando l'osmosi inversa come trattamento post-fermentazione per ridurre ulteriormente il tenore alcolico del vino finito. L'osmosi inversa è già utilizzata in alcune aree del settore vinicolo mondiale, ma i ricercatori hanno spiegato che in questo caso sono ancora necessarie analisi chimiche e sensoriali per determinare fino a che punto sia possibile ridurre l'alcol senza compromettere la composizione o l'accettazione da parte dei consumatori. Non hanno presentato conclusioni definitive su questa parte del lavoro, precisando che le valutazioni serviranno a stabilire gli effetti sulla chimica e sulla percezione del vino.

La ricerca sulle varietà di uva è legata anche a un'iniziativa per rafforzare la resilienza nell'ambito del più ampio programma VINO Solutions. Inglis e Kelly hanno spiegato che le prestazioni in vigneto e il potenziale enologico vengono studiati insieme, così da valutare le varietà promettenti non solo per il loro comportamento in campo, ma anche per i vini che consentono di produrre. Le varietà che daranno buoni risultati potranno essere inserite nel Clean Plant Program canadese, concepito per fornire materiale di propagazione sano ai produttori nazionali.

Il programma è sostenuto dal programma Research Excellence dell'Ontario Research Fund e dal programma Sustainable Canadian Agriculture Partnership di Agriculture and Agri-Food Canada. Secondo i ricercatori, le collaborazioni con il settore sono centrali, perché collegano le domande scientifiche alle esigenze produttive delle cantine e aiutano a portare le tecniche che hanno dato buoni risultati verso l'applicazione commerciale.

Da tempo il settore vinicolo dell'Ontario compete soprattutto sulla qualità e meno sul prezzo, e i ricercatori hanno inquadrato il lavoro attuale in questo contesto. L'obiettivo, hanno spiegato, è offrire ai produttori più soluzioni pratiche per migliorare aromi e gusto, gestire condizioni difficili delle uve, ridurre il tenore alcolico quando necessario e creare vini capaci di distinguersi in un mercato affollato.

Inglis e Kelly hanno affermato che la sfida più ampia consiste nel rafforzare la resilienza in un momento in cui le cantine devono affrontare sia le pressioni del mercato sia gli effetti del cambiamento climatico. A loro avviso, strumenti di fermentazione più efficaci, nuove opzioni varietali e una valutazione attenta di tecnologie come l’osmosi inversa potrebbero aiutare le cantine canadesi a prendere decisioni produttive più consapevoli e ad ampliare la gamma di vini da immettere sul mercato.