

La ricerca Università di Padova, Istituto di Viticoltura e Consorzio di tutela dettano la linea

Nasce il prosecco perfetto «Usate briciole di crostacei»

Limpidezza, pressione, bollicine, lieviti: tracciato il modello

CONEGLIANO (Treviso) — Prendete la microirrigazione chirurgica, aggiungetevi la schiuma al digitale e date al composto una certa pressione via laser. Dopodiché amalgamate il tutto con un po' di marketing, enoturismo e territorio e bricole di crostacei. Voilà, in tavola, pronti a servire il «prosecco perfetto»: quello che ieri nella città del Cima, culla di un nettare che lo scorso anno ha sfondato la soglia dei 45 milioni di bottiglie, è uscito dalla presentazione delle eccellenze venete nel campo della ricerca scientifica applicata ad una doc che fa sempre più gola.

Il braccio di ferro fra produttori trevigiani e veneziani, per la coltivazione del vitigno di Conegliano e Valdobbiadene anche nell'area del Lison Pramaggiore, sta dimostrando quant'è appetito il business del prosecco. Ma è sulla conoscenza scientifica del prosecco che s'incrociano gli sforzi dell'Università di Padova, dell'Istituto sperimentale per la viticoltura, del Consorzio di tutela e di Veneto Agricoltura, che ieri hanno fatto il punto sui risultati delle rispettive scoperte. Ad esempio nel settore enologico, in cui il dottore di ricerca Simo-

ne Vincenzi sta portando avanti alcune interessanti indagini, a cominciare da quella sull'instabilità proteica che nei vini bianchi causa l'effetto del torbido. «Finora - ha spiegato - per fronteggiare questo problema è stata usata la bentonite, che al Veneto costa però 20 milioni di euro annui. Ma questa tecnica comporta alcuni rilevanti svantaggi, per questo stiamo cercando un'alternativa nella chitina, un polimero contenuto nel guscio dei crostacei che nei nostri test ha dimostrato di poter ridurre le proteine del 30% e l'instabilità dell'80%».

Ma anche le bollicine hanno la loro importanza. «Abbiamo messo a punto un metodo di analisi oggettiva della schiuma - ha aggiunto il ricercatore - arrivando a definirne la tipologia ideale per il consumatore. Dopo aver ripreso con una telecamera le varie fasi del versamento, con la digitalizzazione delle immagini abbiamo messo in sequenza i vari frames e li abbiamo mostrati ad un panel di esperti ed acquirenti». Tecnolo-

gia pure per calcolare la pressione del vino. «In collaborazione con il laboratorio del Cnr di Padova - ha annunciato Vincenzi - abbiamo brevettato un sistema di misurazione non invasiva: anziché stappare la bottiglia, utilizziamo un laser che ne attraversa il collo, riuscendo così a quantificare la pressione e la concentrazione di anidride carbonica». A proposito di CO₂, i mutamenti climatici cominciano a diventare un problema per la resa del prosecco, ma i ricercatori contano di trovare una soluzione entro la fine del prossimo anno, grazie anche ad un finanziamento regionale di 400mila euro. «Le annate 2003, 2006 e 2007 - ha ricordato Filippo Taglietti del Consorzio di tutela - sono state fortemente penalizzate dalla siccità. Per questo stiamo progettando un sistema di microirrigazione alternativo ai sistemi più dispendiosi e meno efficaci, come i cannoni o lo spargimento a pioggia. Si tratta di un meccanismo assai più oculato, con una serie di ali gocciolanti posizionate nell'area doc di Conegliano e Valdobbiadene, collegate in rete ad una centrale capace di attivare l'irrigazione mirata nel momento in cui si segnala una situazione di defi-

cit». E per esaltare al massimo l'aroma del prosecco, ecco i lieviti eco-tipici. «Ne abbiamo isolati 600 - ha sottolineato Viviana Corich - ed ora li stiamo sperimentando in microvinificazione ed in cantina».

Angela Pederiva

