

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3898 del 12/12/2022

Una sessantina di persone tra enologi e studenti hanno degustato i prodotti della cantina sperimentale

Cantina di microvinificazione FEM, porte aperte e assaggi di vini sperimentali

Una sessantina di persone tra enologi e studenti hanno partecipato, nei giorni scorsi, alla giornata di assaggi promossa dalla Fondazione Edmund Mach, presso la cantina di microvinificazione, per far conoscere e degustare i prodotti ottenuti dalla sperimentazioni enologiche e viticolo - agronomiche portate avanti da ricercatori e tecnologi.

Tra questi prodotti rientrano i vini prodotti con le nuove varietà resistenti sviluppate da FEM e recentemente registrate dal Consorzio Innovazione Vite, per una miglior comprensione delle loro potenzialità.

Molteplici gli argomenti con cui gli enologi trentini hanno avuto modo di confrontarsi, dal punto di vista sensoriale, e grazie all'interpretazione delle caratteristiche chimico-compositive da parte dei tecnici della Cantina. Sono stati trattati aspetti innovativi per il settore enologico, come l'influenza della stabilizzazione proteica dei vini bianchi mediante l'utilizzo di proteasi sul mosto, le peculiarità metaboliche di alcuni lieviti fermentativi non *Saccharomyces* e la loro ottimizzazione in cantina con logiche di produzione industriale. Non sono mancati approfondimenti sulle prove sperimentali finalizzate a supportare l'enologo nelle scelte di processo e funzionali a modulare aspetti qualitativi dei vini, come la gestione della fermentazione malolattica o l'influenza della nutrizione del lievito.

Nel corso della giornata si è potuto approfondire l'influenza della tecnica di vinificazione sulla qualità di vini prodotti da Pinot Bianco, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Riesling, Merlot, Cabernet Sauvignon o Rebo, tra gli altri, senza dimenticare aspetti legati all'influenza del sistema di gestione del vigneto sulla qualità dei vini.

Gli enologi trentini e gli studenti hanno avuto la possibilità di assaggiare anche i vini base spumante da varietà resistenti prodotti nell'ambito di un progetto europeo incentrato non solo sulla valutazione delle potenzialità varietali ma anche della tipologia di prodotto più adatto per alcuni mercati.

Questa cantina agisce come un "laboratorio di preparativa" di mosti o di vini, operando anche conto terzi o in collaborazione scientifica con partners industriali e di ricerca nazionali e internazionali.

(sc)