



Dieci anni di ricerca e di studi sui lieviti di interesse enologico: è quanto è stato mostrato durante un seminario, rivolto agli studenti, lo scorso 2 maggio tenutosi presso l'Università degli Studi di Perugia.

Realtà rinomata nel settore in cui il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali rappresenta uno dei centri didattici e di ricerca di eccellenza nel settore dei lieviti a livello internazionale. Ad essere coinvolto il dirigente biologo dell'IRVO, Daniele Oliva: "Una bella soddisfazione – commenta – che ci ricompensa di quanto raggiunto sinora. Devo particolarmente ringraziare il professore Pietro Buzzini, docente di microbiologia agraria".

In particolare sono stati esposti durante il seminario "gli studi delle popolazioni di questi microrganismi presenti sulle uve siciliane – spiega Oliva - e nelle fermentazioni spontanee realizzate in antiche cantine". Così come "si è avuto modo di mostrare la modalità di impiego di alcuni di questi ceppi di lievito per la produzione, anche industriale, di vini innovativi". Si parla in questo caso di vini rossi con meno alcol e più glicerolo e vini bianchi a maggior contenuto aromatico.

Molti di questi studi sono tra l'altro stati pubblicati negli ultimi anni su prestigiose riviste scientifiche internazionali quali il Journal of Applied Microbiology, Plos One (The public Library of Science della California), Food Research International ed il South African Journal Of Enology and Viticulture.