

LIEVITI

Questi “misteriosi” elementi che riescono a trasformare il mosto in vino non sono una materia inerte che magicamente fermenta una materia prima, ma **un popolo di minuscoli funghi vivi che abita sulla buccia dell’uva** e che comprende migliaia di sottospecie, ognuna delle quali ha un suo ruolo nel processo di fermentazione del vino.

La maggior parte di queste specie rilascia, oltre all’etanolo, sostanze **in grado di influire sul gusto del vino** che viene prodotto, ma alcune sottospecie possono anche creare dei problemi di vinificazione o di qualità organolettica.

Per questo motivo la maggior parte dei vini in commercio è prodotta utilizzando dei **lieviti selezionati** da industrie specializzate in questo campo che, con moderne tecnologie, riescono a eliminare tutte le famiglie “scomode” di lieviti e creare delle famiglie composte unicamente da lieviti “sicuri” che danno un gusto “sicuro” al vino.

Ma qual è il lato negativo di questo procedimento? Come sempre la risposta può non trovare tutti d’accordo, ma noi ci sentiamo di dire che questo sistema ha appiattito le differenze tra i vini del mondo. Quando ogni produttore del pianeta utilizza lieviti selezionati dalle stesse industrie, anche se differenziati a seconda del sapore che sanno dare, è inevitabile che la gamma dei gusti venga ridotta notevolmente.

La scelta di utilizzare solo i lieviti presenti sulla buccia della propria uva, invece, espone sì il produttore a maggiori rischi, ma in compenso genera vini dai gusti più vari dando una personalità al risultato finale che lo rende ogni volta **veramente unico**.