

*Uno strumento
che recupera
essenze e sapori
del vino*

I PROFUMI DI AROMY

di **Raffaele Palumbo**



Come spesso accade nel mondo della scienza, mentre si cerca qualcosa, se la mente dello scienziato è aperta e curiosa, si può finire anche per trovarne un'altra, magari più interessante, sicuramente inattesa. Si cerca di risolvere un problema e si trova la via per superarne un altro.

Questa è una storia di vino e di come i nostri vini potranno cambiare, in maniera anche radicale. Questa storia nasce quando Alessandro Parenti, del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali dell'ateneo fiorentino, si imbatte durante il suo lavoro in un'anomalia. Docente di impiantistica enologica e attivo nell'ingegneria relativa alle macchine di trasformazione agroalimentare, Parenti era impegnato nell'implementazione di un sensore che monitorasse l'anidride carbonica in uscita durante la fermentazione. «I sensori che progettavo si sporcavano e smettevano di funzionare dopo poco tempo - racconta -. Per scoprire quale fosse il problema decisi di inserire un piccolo condensatore grazie al quale notai che dalla vasca uscivano sostanze trasparenti. Dopo alcune prove successive ne ebbi la conferma: avevo dimostrato per la prima volta che dalla vasca in fermentazione uscivano sostanze odorose che non rimanevano nel vino ma si disperdevano nell'ambiente».

DAL NASO ALLA BOCCA

Sostanze odorose? Si tratta di composti organici volatili che si perdono durante la fermentazione alcolica. In altre parole sostanze, legate all'uva fermentata o al metabolismo dei lieviti, che conferiscono

aromi floreali e fruttati ai vini. Che cambiano anche il gusto. Nasce da qui l'idea di Aromy (nella foto al centro). Attenzione, nessuna sofisticazione, nessuna sostanza chimica. Solamente uno strumento capace di recuperare e riutilizzare tutto ciò che di buono sparisce nelle fasi di fermentazione. Semplicemente uno strumento in grado di accrescere le caratteristiche aromatiche del vino. Semplicemente, si fa per dire. «L'im-



portanza di Aromy - racconta Parenti - non si limita al recupero delle sostanze che si separano dal mosto durante la fermentazione alcolica a causa di un effetto dovuto alla CO₂ emessa dai lieviti. Il dispositivo, bloccando tali molecole, permette l'interazione tra queste e dunque la creazione di nuovi composti profumati, che poi ricadono sotto forma di condensa nel mosto».

Risultato? «I vini di Aromy - racconta Parenti - sono caratterizzati maggiormente anche dal punto di vista tattile, oltre che

aromatico. Presentano, in gergo enologico, una più marcata "grassezza", ossia risultano più morbidi e voluminosi in bocca. Soprattutto per la parte tattile si mostrano più "pronti" rispetto a quelli prodotti con il metodo tradizionale, come se avessero qualche mese di invecchiamento in più. Si tratta di un grande vantaggio per il produttore, che può inserire prima sul mercato il vino made in Aromy».

DALLA TOSCANA AL MONDO

Nel 2019 Unifi ha concesso l'uso di Aromy a Trecieffe, azienda di Treviso specializzata nella progettazione e realizzazione di serbatoi in acciaio destinati al settore agroalimentare. Con l'inizio della produzione industriale - l'anno successivo - Aromy ha iniziato a farsi conoscere dal mondo del vino: dopo la presentazione a Milano al Salone internazionale macchine per enologia e imbottigliamento (Simej), il dispositivo ha raggiunto un considerevole successo, tanto da ricevere nel 2020 la menzione d'onore all'Enoforum a Valencia. Nel 2021, sempre in collaborazione con Trecieffe, è stato fatto un ulteriore passo avanti con l'aggiunta di un piccolo tubo, attraverso il quale l'enologo può assaggiare gli aromi prima che ricadano nel vino e decidere se e in quali quantità mantenerli.

Dopo gli anni '80, anni bui per eccellenza del vino nostrano, oggi l'Italia è leader mondiale nel settore, esportando decine di milioni di bottiglie nel mondo. La sperimentazione è incessante, dal vino fatto maturare nelle giare di terracotta a quello invecchiato a decine di metri sotto l'acqua del mare. Che Aromy non rappresenti una nuova rivoluzione del vino italiano? —