Lorenzo Palla: "Perché uso lieviti indigeni nell'Asolo Prosecco Docg"

lorenzo-giancarlo-palla-e3a78fb5

Lorenzo Palla della cantina **Loredan Gasparini** di Venegazzù (TV), produttore lungimirante nel panorama **dell'Asolo Prosecco Docg**, racconta la sua idea di **utilizzare ormai solo lieviti indigeni** e come è approdato a questa decisione.

Com'è nata l'idea di utilizzare i lieviti indigeni ?
Il progetto di migliorare la percezione del nostro vino è nato ormai più 5 anni fa quando, supportati da un laboratorio di ricerca all'avanguardia nel settore, abbiamo iniziato uno studio sulle capacità e caratteristiche dei lieviti che si sviluppano naturalmente sulle uve in vigneto. Abbiamo quindi effettuato numerosi campionamenti, sia dell'uva che del prodotto fermentato, giungendo alla fine a selezionare un lievito dell'Asolo Prosecco. Così, nel corso degli anni, abbiamo messo a punto il nostro lievito ed ora possiamo considerarlo come uno degli elementi naturali che riescono a far realmente esprimere il vero carattere delle nostre uve e l'unicità del nostro territorio.

I lieviti selezionati, quelli industriali, garantiscono una qualità costante al vino?
Si, i lieviti selezionati dall'industria fanno un ottimo lavoro, ma purtroppo creano sempre una certa gamma di aromi definiti, che ormai noi riconosciamo anche come tipici di un certo prodotto ma purtroppo non hanno nulla di tipico, sono semplicemente un'omologazione del gusto. Invece, con l'utilizzo dei lieviti indigeni inizi a scostarti, ad aprire delle strade inconsuete e cominci a scoprire delle sensazioni affascinanti che non si è più abituati a percepire. Per noi lascia molto più integro il vero patrimonio gustativo del vitigno. Molto spesso oggi assaggi dei vini che non hanno più una connotazione territoriale ma sono fortemente connotati dalla metodologia di produzione. Quando non è più la vera connotazione della varietà quella che senti, ma è una nota data dal lievito utilizzato, c'è il rischio di appiattire l'espressione del vino e del territorio di provenienza.

I lieviti selezionati danno maggiore finezza e stabilità al vino?
A mio avviso no, però noi siamo ancora molto avvezzi a valutare la finezza con parametri frutto di una

standardizzazione del gusto. Ad esempio, si è abituati che il Prosecco deve avere sempre quella precisa nota, ma quando lasci spazio ai lieviti indigeni scopri che le vere note aromatiche sono molto più varie e quindi aiutano maggiormente a rispettare le autentiche caratteristiche del vitigno e del territorio.

Quali sono gli accorgimenti in produzione della Loredan Gasparini rispetto agli altri produttori?
Noi crediamo nell'Asolo fin dalle origini, tanto che abbiamo imbottigliato la prima bottiglia della Docg, quando ancora in pochi credevano alle potenzialità delle nostre colline. Ora abbiamo 3 tipologie di prosecco, che non sono quelle abituali dove cambiano solo gli zuccheri: abbiamo sempre realizzato solo un Brut e poi di recente sono nate due selezioni del tutto originali. Una si chiama Vigna Monti Extra Brut, ed è la selezione della vigna più vecchia che abbiamo in collina, impiantata nel '75 a Giavera del Montello. Essendo su di un falso piano a metà collina, è un vigneto che si è arricchito di molte sostanze minerali per effetto del dilavamento, rispetto ad altri che abbiamo sulle rive del Montello. Troviamo sempre che il prodotto ha degli estratti superiori, analizzando il suolo risulta proprio che c'è una maggiore ricchezza rispetto alle altre zone, perciò abbiamo iniziato a tenere queste uve separate, vinificandole da sole. Dopodiché, dalla stessa vigna, abbiamo provato ad effettuare anche una fermentazione spontanea e così è nata un'altra selezione: Cuvée Indigene, che ci è servita poi per riuscire a selezionare un nostro lievito dell'Asolo. Abbiamo lasciato che una vasca fermentasse per conto suo, in maniera 'wild', del tutto spontanea e naturale, in pratica come si faceva una volta. Il problema è che quando si riprendono queste pratiche e magari si usano lieviti selezionati in cantina, non si è mai sicuri che abbia fermentato proprio un lievito indigeno piuttosto che un lievito usato nella vasca di fianco. Allora, da lì siamo partiti chiedendoci "ma abbiamo fatto una fermentazione spontanea vera e propria o è stata una fermentazione di un lievito che avevamo già usato?" Con analisi approfondite ed il DNA, la ricerca ha dimostrato che c'erano dei lieviti non commerciali, lieviti nostri, in quanto non corrispondevano a lieviti già presenti sul mercato. La "Cuvée Indigene" è stata la base di partenza che ci ha portati a produrre un Asolo Prosecco Docg più autentico e legato indubbiamente al nostro territorio. Dunque "Cuvée Indigene" è sempre il frutto di una fermentazione spontanea, in quanto non aggiungiamo mai i lieviti. Mentre nell'Asolo Prosecco Docg utilizziamo ora i lieviti indigeni che abbiamo selezionato.

Come distinguere un vino prodotto con lieviti indigeni da quello con lieviti selezionati? Dicevamo le note caratterizzanti, e poi..?
Diciamo che non è per niente facile, forse per un degustatore lo è un po' di più. Se in batteria si hanno una serie di vini, quelli da lieviti indigeni di solito si riconoscono perché si discostano da quelli che sembrano più "classici". In questi si trovano delle note che magari non siamo più abituati a ritrovare in

tutti i vini di quella tipologia.