

# MICROBIOLOGIA DEL VINO

## È NATO UN IMPORTANTE GRUPPO ITALIANO DI RICERCA

### INTERVISTA A PATRIZIA ROMANO

**Recentemente il mondo della Microbiologia enologica italiana ha vissuto un'importante novità: è stato creato il gruppo GMV (Gruppo di Microbiologia del Vino), costituito da ricercatori di 18 Università italiane. Per sapere quali siano gli obiettivi, l'impostazione, le attività del GMV, ci siamo rivolti alla sua coordinatrice, Patrizia Romano.**

Gli studi sulla Microbiologia enologica costituiscono una consolidata tradizione per la scuola di ricerca italiana.

Nella prospettiva di valorizzare queste storiche competenze e di arricchirle con le nuove possibilità di studi e le opportunità di efficaci collaborazioni, è stato creato il gruppo GMV (Gruppo di Microbiologia del Vino). È costituito da ricercatori di 18 Università italiane (Basilicata, Bologna, Firenze, Foggia, Politecnico delle Marche, Milano, Modena-Reggio Emilia, Napoli "Federico II", Padova, Palermo, Perugia, Pisa, Reggio Calabria, Sassari, Teramo, Torino, Udine, Verona) e di due Enti (CNR-Lecce, Istituto Vite e Vino Palermo), comprendenti membri che attualmente sono accademici a vario titolo nell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. Il gruppo GMV è nato in ambito SIMTREA (Società Italiana di Microbiologia Agraria) e si sta già implementando con altre adesioni.

Per sapere quali siano gli obiettivi, l'impostazione, le attività del Gruppo di Microbiologia del Vino, ci siamo rivolti alla sua coordinatrice, Patrizia Romano, Professore ordinario nel raggruppamento AGR/16 (Microbiologia Agraria) presso la Scuola di Scienze Agrarie, Forestali Alimentari ed Ambientali (SAFE) dell'Università degli Studi della Basilicata (UNIBAS), dove ha svolto e svolge attività didattica e di formazione in diversi Corsi di Laurea.

Attualmente è docente dell'insegnamento di Microbiologia degli Alimenti nel corso di Laurea in Tecnologie

Alimentari e di *Microbiology of Mediterranean fermented foods* nel corso di Laurea Magistrale Internazionale in Gestione Sostenibile della qualità alimentare (*Sustainable Management of Food Quality-Edamusa*).

La professoressa Romano è inoltre componente di società scientifiche nazionali ed internazionali, quali la Società Italiana di Microbiologia Agraria (SIMTREA), l'Accademia Italiana Vite e Vino, l'ICY (*International Commission on Yeasts*), come rappresentante per l'Italia di lieviti di interesse alimentare.

È delegato esperto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, settore vitivinicolo, per l'OIV (*Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*) e attualmente è Presidente del "Gruppo BIOTEC" e componente del "Gruppo di Micro-

biologia", Commissione Enologia, dell'OIV.

La sua attività di ricerca riguarda principalmente studi fisiologici, metabolici, biochimici, genetici e molecolari di lieviti fermentativi, isolati da matrici alimentari diverse. Negli anni ha sviluppato in particolare una competenza specifica sulla biodiversità di lieviti vinari.

#### **Qual è l'importanza degli studi sulla microbiologia del vino in Italia?**

La trasformazione del mosto d'uva in vino è stata ampiamente studiata nel nostro paese.

Ricordo gli studi pionieristici negli anni '60 del Prof. Tommaso Castelli, che dimostrò e sostenne l'esistenza di un legame fra lievito e ambiente viticolo, sia a livello di specie, sia di ceppo. Isolò dalle fermentazioni spontanee le diverse specie di lievito, sottolineando già da allora il ruolo importante dei lieviti non-*Saccharomyces*, in particolare dei lieviti apiculati.

Dimostrò che il genere asporigeno *Kloeckera* era presente prevalentemente nelle zone a clima freddo, mentre nei mosti di zone a clima temperato veniva sostituito dal genere sporigeno *Hanseniaspora*.

I numerosi studi ecologici condotti dal Prof. Castelli sono stati continuati in Italia dai suoi collaboratori (Augusto Capriotti, Corrado Cantarelli, Alessandro Martini ed altri) e hanno portato alla costituzione di una vasta collezione di lieviti vinari, che



La Prof. Patrizia Romano.