

## **La Galeisa (Moscato)**

Panettone, pandolce, pandoro, panpepato, rappresentano festosi simboli del dolce Natale. Con i classici biscotti, a questi dolci s'affida l'onere di chiudere i pranzi dei giorni di festa.

L'Azienda Agricola «Caudrina» sulle colline di Castiglione Tinella (CN), produce un Moscato d'Asti dalla gradazione alcolica particolarmente bassa e piacevolmente dolce.

Con il suo colore paglierino sfumato e il suo fine perlage, i suoi profumi di uva al muschio, frutta bianca come le pesche e le pere, questo vino ci ammalia immediatamente per la sua impareggiabile piacevolezza.

Gli aromi tipici del Moscato sono mantenuti integri e freschi dalla sapiente vinificazione della famiglia Dogliotti.

Ottimo a fine pasto con i dolci sopracitati, con lo strudel di mele, crostate di frutta dolce, dolci alla crema.

Va sempre servito tra i 7/8 gradi e può essere un'alternativa agli aperitivi semi-alcolici oggi molto in voga. / **DC**

*Trovate questo vino nei negozi*

**Vinarte** al prezzo di Fr. 19.90

# **La nascita della microbiologia**

## **Vino nella storia - Louis Pasteur, dalla sterilizzazione dell'alcol al latte pastorizzato**

/ 17.12.2018

di Davide Comoli

A convincere Louis Pasteur (1822-1895) ad occuparsi della malattia del vino francese che guastava i pregiati prodotti d'Oltralpe, mutandone il sapore rendendoli amari o insipidi, fu l'imperatore Napoleone III, attraverso il suo aiuto di campo Idelphonse Favé, che gli scrisse: «L'imperatore è fermamente convinto che sarebbe di grandissima importanza volgere la vostra attenzione in questa direzione...»

Oggi, dopo più di un secolo dalla sua scomparsa, la vita di Pasteur va letta con cautela. Non va dimenticato che fino alla metà degli anni Settanta, i documenti disponibili sull'attività personale di Pasteur e in modo particolare i suoi «Cahiers de laboratoire», conservati presso la Biblioteca nazionale francese a Parigi, non erano disponibili. Nel 1858, infatti, l'allora 55enne Pasteur diede disposizioni precise ai propri familiari, ordinando loro di conservare gelosamente le sue ricerche, senza mai renderle pubbliche, neppure dopo la sua morte.

Pasteur, professava un senso dell'ordine quasi militare e l'occuparsi dello studio delle malattie infettive umane lo portò a scoprire importanti principi di asepsi. Nella sua famosa *Memoria sulla fermentazione alcolica* (1860) egli riuscì a dimostrare la vitalità del lievito, a coltivarlo e riconoscerlo come responsabile della fermentazione. Il passo dai lieviti ai batteri fu breve e avvenne quasi per caso. Grazie a ciò Pasteur (con altri) pose le basi per una disciplina scientifica: la biologia.

Ma torniamo sui nostri passi. Pasteur si sentì obbligato ad accettare; ammirava la coppia imperiale, ma soprattutto aveva un grande amor patrio ereditato dal padre ex soldato di Napoleone e vissuto nel mito dell'Imperatore. «Patriottismo innanzitutto» erano le parole spesso ripetute dal genitore. Fu così che Pasteur si sentì spinto con orgoglio a percorrere questa nuova strada senza alcun aiuto finanziario: «Mi sia concesso usare il mio modesto compenso di membro dell'Accademia» disse allo stupito Favé.

Come già era successo nel passato, lo scienziato diventò il paladino a salvaguardia degli interessi economici della madrepatria, che nell'industria del vino aveva uno dei pilastri più solidi e rinomati della sua economia. In quel periodo (1850), infatti, la Francia contava una superficie vinicola di ben due milioni di ettari, e il consumo sempre più diffuso della bevanda sacra a Bacco aveva portato i contadini a incrementare la produzione, senza però avere delle basi per poter capire come produrre vini di buona qualità.

Visitando alcuni vinificatori, Pasteur ben presto comprese il misero stato in cui versava la produzione vinicola: «Non c'è singolo vivaio in Francia, ricco o povero, il cui vino, almeno in parte non abbia sofferto di un'alterazione più o meno grave», scrisse.

Avendo le idee molto chiare, comprese subito che i responsabili dei danni erano i microbi, per cui si mise a indagare sull'allora complicato processo tra fermentazione e zuccheri e soprattutto sulle caratteristiche organolettiche dei vini.

Per meglio condurre le sue ricerche, acquistò una piccola vigna vicino ad Arbois e incominciò a produrre vino in maniera molto scientifica fino ad arrivare a scrivere la famosissima frase: «Il vino può essere considerato la bevanda più salutare e più igienica».

È certo che durante le sue ricerche, Pasteur non sdegnava qualche buon bicchiere di vino. Si accorse subito che il vino era colpito da diverse malattie. La prima identificata fu l'acetificazione, dovuta a un fungo micoderma responsabile della fermentazione all'aria; la seconda, l'alterazione per cui il vino assumeva un aspetto oleoso, e anche in questo caso Pasteur identificò la causa in un fungo. C'era poi il vino che sapeva di vecchio e assumeva un gusto amaro, e ancora una volta il responsabile fu identificato in un parassita. Ovunque cercasse, la causa era riconducibile a esseri microscopici. Occorreva quindi trovare il modo di evitare queste contaminazioni di microbi, per cui bisognava studiare il ruolo che aveva l'aria sui vini.

L'esperienza dei contadini dimostrava che l'aria era un nemico del vino, da ciò Pasteur studiò il rapporto tra ossigeno e fermentazione. Provò a imbottigliare, privandolo completamente dell'aria, un suo vino di Arbois, e scoprì che il vino rimaneva giovane anche dopo un anno.

Sottrarre l'aria al vino poteva essere dunque un modo per conservarlo anche se era un sistema poco pratico per risolvere il problema della sua commercializzazione su lunghe distanze. L'esperienza gli suggerì due vie diverse per vincere la nefasta azione dei microbi. La prima fu quella di raffreddare il vino, la seconda, di scaldarlo. Il contributo di Pasteur fu proprio quello di aver individuato nel calore l'arma per sconfiggere i germi, e poter avere dunque vini senza alterazioni e più longevi.

Pasteur stabilì i punti saldi del sistema: scaldare il vino in assenza d'ossigeno per pochi minuti tra i 60 e i 100 gradi centigradi. In seguito si assunse la paternità chiamandolo con poca modestia

«pastorizzazione». Ciò che scatenò ira e critiche dei suoi avversari, i quali affermavano che la paternità del metodo andava a Nicolas Appert, l'inventore delle conserve, e ad Alfred de Lamotte, il quale aveva proposto prima di Pasteur, il calore per la conservazione del vino.

Lo stesso scienziato chiese che fosse istituita una commissione per stabilire primo, la sua paternità e, secondo, la validità del suo metodo. Il successo fu completo e il suo metodo venne adottato in molti Stati, con grande soddisfazione dei produttori.

Alla fine del 1800, questo metodo fu quasi del tutto abbandonato nella produzione del vino, perché un parassita proveniente dalle Americhe aveva incominciato ad apparire nei vigneti d'Europa, e contro questa piaga si dovette ricorrere ad altre armi.

In ogni caso, quando al mattino beviamo a colazione il nostro latte pastorizzato, senza correre il rischio d'ingerire microbi patogeni grazie al procedimento di sterilizzazione inventato da Pasteur, facciamogli un pensierino, anche se in realtà egli non si è mai occupato di latte.