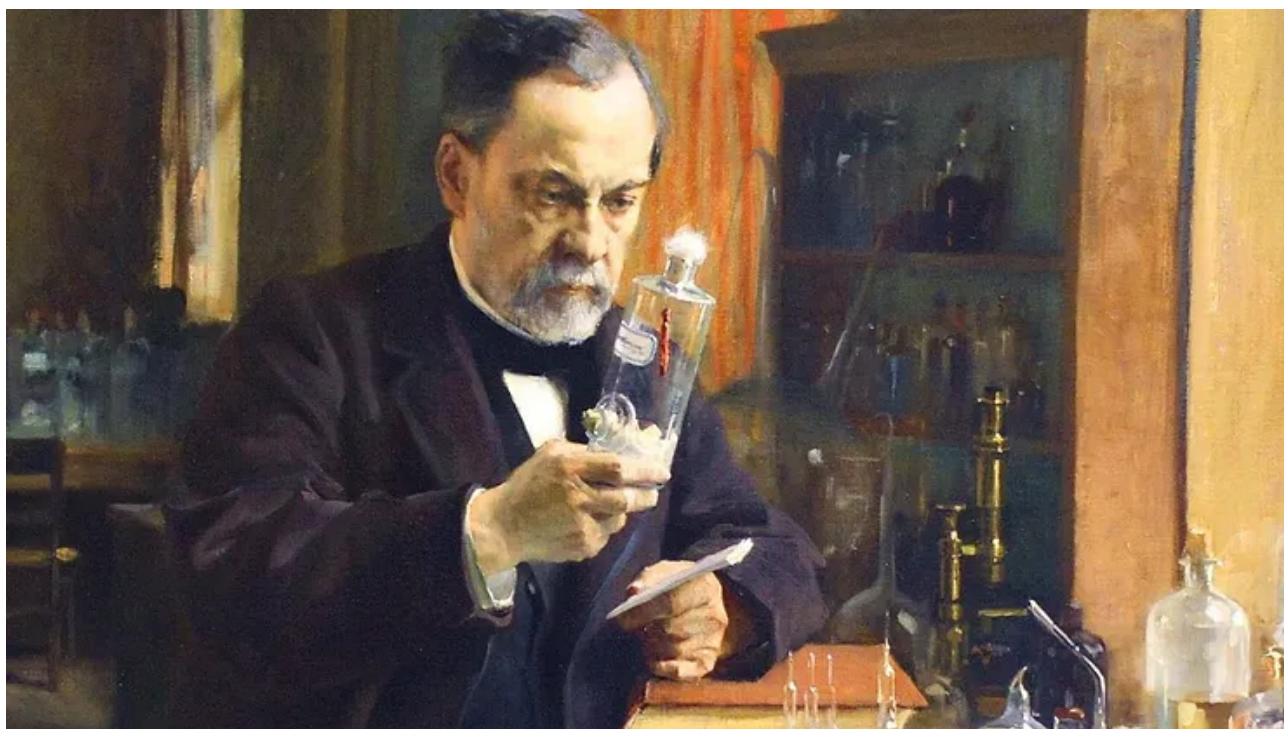




Louis Pasteur e le ricerche sul vino



di **Paolo Valente** pubblicato il 27 dicembre 2022

Nell'anniversario della nascita dello scienziato francese ripercorriamo la sua principale scoperta: la pastorizzazione.

Le scoperte di Louis Pasteur (27 dicembre 1822 – 28 settembre 1895) hanno, di fatto, dato il via all'enologia moderna contribuendo in modo significativo alla identificazione di tecniche per ottenere vini senza difetti e di qualità sempre migliore.

Una delle scoperte fondamentali che Pasteur fece fu la tecnica di **pastorizzazione** (nome attribuito solo successivamente in omaggio al suo inventore) delle bevande e delle derrate alimentari. I suoi

studi perfezionano quanto già scoperto (ma senza capirne il perché) anni prima da altri due scienziati.

Pasteur scoprì come il processo di fermentazione del vino era provocato da “germi” (i lieviti) presenti nel mosto e che per bloccarlo era necessario eliminarli o ucciderli. Per fare ciò poteva scaldare per pochi secondi il vino a 50/60 °C. L’11 aprile 1865 Louis Pasteur deposita un brevetto per «*procédé de conservation et d’amélioration des vins par chauffage modéré à l’abri de l’air*» (processo per conservare e migliorare i vini attraverso un moderato riscaldamento in assenza di aria).

Questo processo si rivelò ancora più utile per la birra, che ha un tenore alcolico più basso rispetto al vino, e nella quale i microrganismi presenti nell’aria provocavano rapide alterazioni. Il processo di scaldarla a 50/55 °C per “pastorizzarla” si rivelò vincente. Il procedimento, che ebbe la sua applicazione industriale nei primi anni del Novecento, è ancora oggi utilizzato. Non invece è più utilizzata per la produzione del vino (ad eccezione dei vini Kosher) mentre rimane in uso, oltre che per la birra, per altre bevande come il latte o i succhi di frutta.

Louis Pasteur è stato un uomo di scienza a tutto tondo; non si è limitato a studiare i microbi (è infatti ritenuto il padre della microbiologia) ma si è anche occupato di tecnologia applicata alle sue scoperte e di reperimento di fondi per finanziare le ricerche. Pasteur è ritenuto il fondatore dell’enologia moderna in quanto è stato il primo a occuparsi scientificamente di vino.

Famosa è la sua frase: “*il vino è la più salubre e la più igienica delle bevande*”

<https://www.zenomag.com/post/louis-pasteur-e-le-sue-ricerche-sul-vino>