

domenica24 casa24 moda24 plus24 motori24 job24 stream24 viaggi24 salute24 shopping24 radio24

altri

Cerca

MY

Accedi


24ORE
FOOD24

Martedì 4 Agosto 2015

NEW! How To Spend It

English version

Professioni e Imprese24

Business School ed eventi

Banche dati

Strumenti di lavoro

Versione digitale

f e s

[HOME](#) | [ITALIA](#) | [MONDO](#) | [NORME & TRIBUTI](#) | [FINANZA & MERCATI](#) | [IMPRESA & TERRITORI](#) | [NOVA24 TECH](#) | [PLUS24 RISPARMIO](#) | [COMMENTI & INCHIESTE](#)
[STORE24](#)
 Acquista & abbonati

[HOME](#) | [NOTIZIE](#) | [COVER](#) | [LUOGHI](#) | [VIDEO](#) | [VINO](#) | [VISTI DA LONTANO](#) | [GADGET & DESIGN](#) | [STORIE DI ECCELLENZA](#) | [LOCANDINA](#) | [I MESTIERI DEL CIBO](#)

COVER

Lanati: così la scienza ci aiuterà a fare il vino del futuro

di Pierangelo Soldavini

4 August 2015



A otto anni i genitori portarono Donato in gita in Monferrato e lui si trovò a correre tra i filari di un vigneto, scoprendo i grappoli d'uva: «Quella forma geometrica e immaginifica, espressione della grandezza della natura e del territorio: è stato un momento magico, è lì che ho deciso che da grande avrei voluto lavorare con quegli acini», ricorda oggi Donato Lanati. Che tra quei filari e quelle colline è tornato dieci anni fa, dopo aver imparato a conoscere ogni segreto racchiuso in quell'acino e aver creato e affinato centinaia di vini, dall'Italia all'Argentina e al Brasile fino alla Georgia caucasica, laddove la vite è stata addomesticata più di 8mila anni fa.

In venti gocce di vino 100 milioni di cellule

Lanati è oggi una "enostar", tra i candidati di Wine Enthusiast come miglior

TWITTER

Vedi anche

VINO

La nuova classifica dei vini autoctoni

LEGGI >

di food24

VISTI DA LONTANO

Luca Fantin: in Giappone dove il branzino si mangia solo a ottobre

LEGGI >

di Maurizio Bertera

VIDEO

Ecco come la tecnologia cambierà il nostro modo di fare la spesa

LEGGI >

di Maria Teresa Manuelli

enologo del mondo e insignito quest'anno dell'Oscar del vino. La base della sua conoscenza è dentro Enosis Meraviglia, la tenuta creata dieci anni fa sulle colline di Fubine, nel Monferrato alessandrino, e diventata un vero e proprio laboratorio del vino, un luogo dove chimici e biologi analizzano centinaia di acini provenienti dalle tenute di tutta Italia, per capire che vino ne potrà uscire. Nei vigneti attorno a cascina Meraviglia sono coltivati una quarantina di vitigni, tutti quelli presenti in Italia, cui si aggiungono acini in arrivo da ogni regione italiana, e non solo. «L'acino è un meraviglioso laboratorio biodinamico che racchiude il lavoro dell'uomo, la qualità del territorio, il dna della vite e la stagione – spiega Lanati -: è per quello che bisogna conoscerne ogni dettaglio per comprendere come poterne estrarre al meglio le potenzialità perdendo il meno possibile di quella ricchezza e creare dei vini di qualità». In un centimetro cubo di vino, pari a circa venti gocce, ci sono circa cento milioni di cellule, che durante la fermentazione alcolica trasformano gli zuccheri in alcool e il mosto in vino.



Enosis

A differenza di una tradizione enologica come quella francese, l'Italia del vino nasce da una miriade di prodotti fatti dai singoli contadini, spesso incuranti della qualità. Oggi il nostro paese ha fatto enormi progressi sulla strada della qualità e dell'affinamento. «Il vino del futuro – sintetizza Lanati – sarà frutto di una grande conoscenza: finora ci siamo arrivati con l'esperienza, ora bisogna studiare le molecole, comprendere fino in fondo quali sono i fenomeni e i meccanismi che portano a quell'armonia di profumi, aromi e colori che fanno un vino di qualità, una qualità che oggi si può misurare scientificamente».

Alla scoperta dei segreti dell'acino

È quello che Lanati fa a Enosis, il laboratorio nato 25 anni fa e che da dieci anni ha trovato casa stabile a Fubine, in uno splendido casale attorniato dal meglio dei vitigni autoctoni nazionali. È qui che si cerca di fare luce su quell'incredibile laboratorio che è l'acino: «La conoscenza ci permette di far esprimere al meglio le potenzialità della materia prima, senza però aggiungere nulla», spiega Lanati.

Conoscenza vuol dire, per esempio, che i produttori di Nebbiolo portano i campioni della loro vendemmia per capire come comportarsi, se decidere di investire sull'annata puntando a trasformarla in Barolo oppure se fermarsi a un buon Nebbiolo. Il Barolo, re dei vini italiani, nasce infatti dal Nebbiolo dopo un invecchiamento di almeno cinque anni: i coratenoidi presenti nel vino si trasformano in norisoprenoidi che danno l'aroma inconfondibile del Barolo. Ma – avverte Lanati – oggi possiamo essere in grado di sapere

FOOD BLOG



Aziende in campo

il blog di Emanuele Scarci

Regione Lombardia promuove il premio internazionale dei vini rifermentati in bottiglia

FOOD BLOG



Nel piatto

Il blog di Fernanda Roggero

Non solo Champagne, ora British Airways in prima classe serve vini inglesi

FOOD BLOG



Terranostra

Il blog di Nicola Dante Basile

Carne: Londra rivaluta le Igp e punta sulla denominazione "West country beef e lamb"