



## Da Neive a Catania

«BEVIAMOCI SU», PER DIMENTICARE IL PRIMO GOL SUBITO: L'IRONICO PREMIO ENOICO DEL **COMUNE DI NEIVE** NELL'ALBESE (NELLA FOTO) ANDRÀ AL PORTIERE DEL CATANIA MARIANO ANDUJAR, TRAFITTO AL 9° DA PAZZINI DELLA SAMPDORIA.



## Sentinelle dell'ambiente

LE **ASSOCIAZIONI DEI PRODUTTORI** RIVENDICANO ANCHE IL RUOLO DI TUTELA AMBIENTALE DEI VIGNETI. CI SONO ZONE DOVE SOLO LA COLTIVAZIONE DELLA VITE DIFENDE DAL DISSESTO: NELLE **CINQUE TERRE** HANNO ELABORATO UN PROGETTO DI RITORNO SUI **TERRAZZAMENTI**



## Energia dai tralci

I RESTI DELLE **POTATURE** DELLE VITI POTRANNO PRODURRE ENERGIA ELETTRICA E CALORE. SE NE OCCUPANO VARIE **UNIVERSITÀ**. IL CONSORZIO AGRARIO DI **SIENA E AREZZO** HA MESSO A PUNTO UN PROGETTO PILOTA



# L'uomo che sprema il Dna degli acini

Donato Lanati mescola scienza e palato per sfruttare al meglio le qualità di una vite

## Personaggio

BRUNO VENTAVOLI  
INVIATO A FUBINE (Alessandria)

Ha creato un centro all'avanguardia in Europa

Un giorno, piccolissimo, sfuggì al padre e si infilò tra le viti. E fu una folgorazione, quei grappoli turgidi di colori e profumi, lo conquistarono alla cultura del vino. Non fu solo un ghiribizzo infantile. Perché Donato Lanati si è laureato in agraria e oggi è uno dei più famosi enologi del mondo. Sa cogliere i segreti del vino con naso e papille gustative ma anche leggere scientificamente nel dna dell'acino. E poi tradurre tutto questo in spiegazioni, progetti, diagrammi, come un ironico e dotto Bacco. E' per questo che non solo consiglia i produttori tradizionali, ma traghetta alla cultura dell'uva neofiti finanziari e star del cinema, come ha fatto con Carole Bouquet, diventata una stimata produttrice del passito «Sangue d'oro» a Pantelleria.



Donato Lanati, nei laboratori di «Enosis Meraviglia»

Il regno di Lanati è l'Enosis Meraviglia, il centro di consulenza e ricerca enologica di Fubine (Al) ospitato nella villa-cascina secentesca appartenuta a tempo ai conti Cacherano di Bricherasio, ristrutturata in maniera avveniristica («senza neanche un euro pubblico»), e trasformata nel più importante laboratorio europeo. Intorno ci sono dolci colli, all'interno computer, macchine vinificatrici, vetri e immagini di Mimmo Rotella, bottiglie e sculture d'arte contemporanea. E una trentina di tecnici, biologi, chimici, fisici al lavoro. «Qui dentro», dice Lanati - si studiano i vini di ieri, si perfezionano i vini di oggi, si creano i vini di domani.

Analizzando i «metaboliti secondari», le molecole che esprimono gusti, colori, profumi, determiniamo i pregi dei vini. Sperimentiamo passaggi di vinificazioni innovativi, studiamo la fermentazione, verifichiamo la qualità».

Lanati da dodici anni spiega agli studenti di agraria che il vino è l'ulti-

mo anello di una catena che comprende clima, terra, lavoro. Altre volte si mette a un tavolo sterminato, irto di bocconcini, e compie 600 assaggi («senza essere positivo all'etilometro») in dodici ore filate, ricordando con ferrea memoria le sfumature da inserire nel computer. «Dei vini italiani si conoscono poco i dettagli - dice -, non si fa ricerca, non si tutela abbastanza la produzione, come ha dimostrato l'affaire Brunello». L'enologia

oggi è una scienza esatta, la chimica permette di cogliere l'istante preciso in cui il gene di una vite si esprime al meglio in un determinato ambiente. Ma è anche un'arte deliziosa. Non dimentico mai quello che mi ha spiegato Ceretto, un magnifico produttore, quando ero giovane. L'enologo, mi diceva, non ha inventato l'aspirina, il nostro è un bene voluttuoso, dobbiamo dare piacere».

Il piacere diventa industria. Commercio. Affari. Nel mondo si producono ogni anno 280 milioni di ettolitri di vino. Difficile ritagliarsi il proprio spa-

zio, ma possibile. «Oggi il mercato del vino è pura competizione - dice Lanati -, ci si deve confrontare con l'omologazione del gusto globale, e per non essere fagocitati occorre garantire l'identità di un prodotto. I vini di un certo pregio devono esprimere i saperi, i valori, e la cultura della società contadina. Ma anche certificare la provenienza da un certo territorio. E con gli strumenti della scienza è possibile «tracciare» con assoluta certezza la storia del prodotto, dall'acino alla bottiglia. Segnarlo sull'etichetta è un marchio non solo di qualità ma anche di serietà. Il pubblico cerca questo».

Una delle ultime missioni di Lanati è stata l'organizzazione di una cantina in Georgia, con tecnologie avveniristiche e computer. Un atto d'amore, ma anche un viaggio a ritroso nel tempo, perché il vino è nato 8mila anni fa laggiù, dove Noè andò a incagliarsi con l'arca dopo il diluvio universale. In quelle terre, dove l'alfabeto ha la stessa grazia dei pampini, esistono 500 varietà di viti, le antenate di tutte le viti del mondo. C'è uva ovunque. E ci sono ancora le tracce dell'antico dio Badagoni, che s'è trasformato in Dioniso, in Bacco, man mano che si è spostato verso occidente, insieme alla civiltà e alla bevute.

Martelli che ricorda come l'intero comparto valga un fatturato di oltre 13 miliardi di euro ai quali aggiungere il dinamico e tecnologico indotto dell'enomeccanica.

Anche in Franciacorta la raccolta prosegue con un occhio al mercato. Maurizio Zanella, patron della «Ca' del Bosco» e neo presidente del Consorzio ha spinto e ottenuto una riduzione delle rese da 100 a 95 quintali ad ettaro per evitare sovrapproduzioni. Dal Trentino e dalla Toscana stanno partendo mail ottimistiche a firma dei maggiori produttori per contrastare il pessimismo dei numeri. Diego Planeta della siciliana cantina Settesoli affida al sito «WineNews» il grido d'allarme dei prezzi che potrebbero scivolare ancora verso il basso soprattutto per le produzioni massificate in mano alle grandi cooperative. «E la campagna anti alcol che non distingue il vino dai superalcolici da sballo non ci aiuta».

«Il nostro è un settore vitale per l'economia e non si può prenderlo a schiaffi così» è il leit motiv tra i produttori. «Tra l'altro svolgiamo un ruolo importante anche a livello ambientale - aggiunge Mariano Murro, enologo delle cantine Argiolas, tra le più blasonate della Sardegna - se le vigne rendono ne beneficia tutto il territorio».

## Come cambia l'etichetta

### Le novità

La nuova Ocm vino (Organizzazione comune del mercato europeo) entrata in vigore il primo agosto prevede numerose novità.

### Vqprd

La storica Vqprd (Vini prodotti in regione determinata) che comprende Doc e Docc sarà sostituita dall'indicazione Dop (Denominazione origine protetta). Le IGT (Indicazioni geografiche tipiche) diventeranno IGP (Indicazioni geografiche protette) con zone delimitate di vinificazione.

### Addio al «vino da tavola»

Scompare l'indicazione «vino da tavola» che diventerà semplicemente rosso, bianco o rosato, ma con la possibilità di mettere in etichetta nome del vitigno e annata.

### I territori

La scelta europea è stata di proteggere i nomi dei territori dove nascono i vini, ma non quelli dei vitigni che possono essere coltivati anche fuori dalle zone originarie.