

Nel "laboratorio psichedelico" dove nasce il vino più buono di sempre

I segreti della clinica della vite creata da Donato Lanati nel Monferrato



ALBERTO BERTI



«Valorizzare l'uva perché ogni acino racchiude l'anima di un territorio»

4 domande a Donato Lanati

Nel 2004 è entrato nella classifica della prestigiosa rivista Wine Enthusiast tra i primi 5 enologi al mondo e l'anno scorso, a 60 anni, Donato Lanati ha vinto l'Oscar del vino. Lei ha creato il centro di ricerca sul vino più importante d'Europa, nel 1990, e forse anche del mondo. Cosa studiate esattamente?

Ciò che si forma in natura e quel particolare legame tra la terra e la vite che conferisce al vino caratteristiche uniche e inimitabili.



Qual è il valore di Enosis oggi? Un giorno tutti studieranno i metaboliti, quel giorno tutti produrranno vini di qualità esclusiva. Per vincere la competizione mondiale e raggiungere l'eccellenza bisogna puntare sulla ricerca: è l'unica strada per valorizzare l'unicità della tradizione e del territorio. Noi facciamo questo.

La tenuta Maraviglia, a Fubine, nel Monferrato, è circondata da 37 vigneti di 37 varietà diverse.

Mi piace pensare alla vite come interprete e protagonista del territorio perché traduce in un acino tutti gli elementi di un paesaggio. Il nostro obiettivo deve essere individuare e valutare in modo oggettivo, su basi scientifiche quelle zone dove un dato vitigno possa raggiungere l'eccellenza.

Qual è allora il vino migliore, o quello che preferisce? È sempre il vino che verrà, quello del futuro sarà quello che farà volare la mente, di chi lo beve, nel paesaggio da cui origina. Per farlo bisogna conoscere la tradizione che ci è stata trasmessa. [M.M.]

© BY NICO ALICINO/GETTY IMAGES

18 esperti biologi, enologi, cantinieri, agronomi, chimici lavorano nel centro di Lanati

Nella sua «pancia» Genesis nasconde un'intera cantina. «Può contenere fino a 200 chili di uva e produrre 100 litri di vino, pronto poi per essere affinato» dice Dora Marchi, biologa ed enologa di Enosis, un'oasi di 2500 metri quadrati, con cascina del 1600 incastonata tra le vigne di 37 varietà autoctone italiane, che è una «Meraviglia»: si chiama proprio così, in ricordo dell'antico nome di questo bracco - Maraviglia - sulle colline di Fubine, nel cuore del Monferrato.

Centro Enosis

Enosis è un laboratorio, ma anche un'università e una clinica, con una équipe di 18 dottori del vino, tra biologi, enologi, cantinieri, agronomi, chimici, tecnici dell'alimentazione e della sicurezza alimentare. E Genesis, questa «tinozza» computerizzata a tre gambe, con il cappello e il corpo a forma conica per migliorare il contatto tra l'uva spremuta e la parte già liquida, è la sua creatura di punta, è una cantina formato big-nami, indispensabile per lo studio del processo di vinificazione ottimale a seconda delle varietà di uve. Dall'oblo centrale del robot i «dottori» seguono la macerazione, i rimontaggi, il délestage, e dalla console si gestiscono la temperatura e l'ossigeno. È come fare una «risonanza magnetica» a quel processo naturale che è la vinificazione, roba che soltanto 70 anni fa cominciava con la pigiatura con i piedi. Enosis ne ha partoriti 12, di Genesis. Ma non li vende, non sono gli affari l'obiettivo di Lanati, che qui chiamano «l'uomo che sussurra ai vigneti», ma piuttosto la qualità e la ricerca. È il luminaire di questa «clinica» dell'uva (chiusa al pubblico, ma aperta ai laureandi dell'università di Enologia) dove il paziente per

eccellenza è l'acino: «Lo studiamo da oltre 40 anni». Dora Marchi, il suo braccio destro, sa come muoversi nel labirinto di sale studio, laboratori e aule piene di monitor, frighi e microscopi. C'è una macchina che pesa, conta, pressa gli acini e poi ne misura il succo, qui ci lavora una squadra di «Csi dell'uva», che arriva a ricavare il Dna dell'acino: «È importante perché è la sintesi di un territorio, al suo interno c'è la storia di un'intera annata, il clima, il profumo, la salute della

terra», dice Marchi, approdata dalla Toscana 20 anni fa per affiancare Lanati nella ricerca.

Bicchieri adeguati

La seguiamo nel laboratorio «psichedelico» - l'hanno chiamato proprio così - dove lampade colorate e temperature variabili «cullano» il mosto: ricorda una nursery con le incubatrici, e i monitor seguono 24 ore su 24 la biochimica cellulare di lieviti e batteri. Poi i vini finalmente si riposano, lontani da luce e calore, den-

tro gli «infernoti», tipici corridoi scavati nel tufo che in Monferrato si utilizzano ancora e che Enosis ha voluto conservare: «È il nostro messaggio d'amore per il territorio». Alla fine, il brindisi. Ovviamente con bicchieri speciali: Lanati ne ha inventati due, quello con «l'anello di Saturno» per ottimizzare la percezione dei profumi, e l'ultimo, l'anno scorso, con il calice cavo per la salita, naturale e scenica delle bollicine. Prosit.

© BY NICO ALICINO/GETTY IMAGES

La filosofia A braccetto con il passato

Enosis è il laboratorio del futuro che non dimentica il passato. L'attaccamento, e l'amore, a questa terra dove Lanati ha scoperto le vigne quando aveva 8 anni, lo si ritrova nella stessa cascina Maraviglia su un omonimo bracco. È del 1600 ed è stata recuperata nel 2001.



La ricerca Lieviti e batteri senza segreti

Sembra l'incubatrice di una nursery ma è mosto, in contenitori «riscaldati» da lampade colorate e sorvegliato da monitor che ne studiano i lieviti e i batteri. È una delle stanze più suggestive di Enosis. Le invenzioni però non finiscono qui: l'ultimo brevetto si chiama «Cellar Ball» ed è un pallone intelligente, di materiale alimentare, che viene inserito nelle botti. A cosa serve? I serbatoi devono essere sempre colmi per evitare che il vino venga troppo a contatto con l'ossigeno. Per riuscirci si utilizza di solito una sorta di camera d'aria che pressa dal di sopra, il pallone invece si gonfia da sotto in base alla necessità e permette di compensare in modo automatico le variazioni di volume del vino all'interno della vasca. [M.M.]

Il futuro Genesis, robot vinificatore

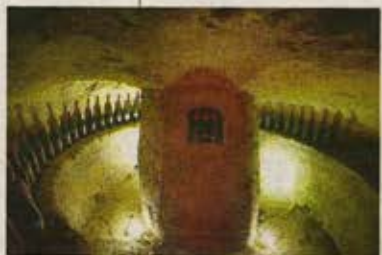


La forma del robot-vinificatore Genesis è curioso ma è anche, e soprattutto, funzionale: nato con la collaborazione della Gimar Tecno di Occimiano, altro paese del Monferrato, la linea conica aiuta il rimontaggio e a mettere meglio in contatto l'uva e la parte liquida. All'interno di Enosis ce ne sono 12: ciascuno può contenere fino a 200 chili di uva e produrre 100 litri di vino. La curiosità: le gambe dei robotini nati dopo il prototipo, per una svista nella fase del disegno e dei calcoli, sono venute leggermente storte, caratteristica che rende Genesis ancora più simpatico e «umano». [M.M.]

2500 metri l'area su cui si estende Enosis con cascina del 1600 incastonata tra le vigne a bracco Maraviglia di Fubine

37 varietà di uve italiane vengono coltivate nelle vigne di Enosis, la clinica dell'uva creata da Lanati

una «risonanza magnetica» a quel processo naturale che è la vinificazione, roba che soltanto 70 anni fa cominciava con la pigiatura con i piedi. Enosis ne ha partoriti 12, di Genesis. Ma non li vende, non sono gli affari l'obiettivo di Lanati, che qui chiamano «l'uomo che sussurra ai vigneti», ma piuttosto la qualità e la ricerca. È il luminaire di questa «clinica» dell'uva (chiusa al pubblico, ma aperta ai laureandi dell'università di Enologia) dove il paziente per



All'interno c'erano, e sono rimasti, i tipici «infernoti», patrimonio dell'Unesco. Sono architetture scavate nel tufo, profonde, fresche e buie, utilizzate dai contadini, ma anche da Enosis, per lasciare riposare il vino già imbottigliato. «I valori e le tradizioni - è la filosofia dell'equipe di 18 persone che lavora qui - possono tranquillamente convivere con la modernità». [M.M.]

© BY NICO ALICINO/GETTY IMAGES

ENTE NAZIONALE DI PREVIDENZA ED ASSISTENZA DEI MEDICI E DEGLI ODONTIATRI (FONDAZIONE S. P. A. M.)
Persone giuridiche di diritto privato ai sensi del D. Lgs. 509/94.
P.zza Vittorio Emanuele II, n. 78 - 00185 Roma
ESTRATTO BANCO DI FONDIRA
La Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - V° Serie Speciale - n. 23 del 26.02.2016 pubblica integralmente la prassi dei termini del bando di gara, da eseguirsi mediante procedura aperta per l'affidamento "Prati 30 giorni di malattia ed eventuali conseguenze di lungo periodo per i medici di assistenza primaria, continuità assistenziale ed emergenza sanitaria territoriale, occupazione assistenziale per il medico dell'assistenza socio-sanitaria" ai sensi del D. Lgs. 509/94.
C.F. 647124150. L'offerta dovrà pervenire alla Fondazione S.P.A.M. - Servizio Acquisti e Appalti - Piazza Vittorio Emanuele II, n. 78 - 00185 Roma, entro le ore 12.00 del 23 Dicembre 2016, entro le ore 12.00 del 22 Aprile 2016. Il termine ultimo per ricevere i chiarimenti è pertanto precedente al 12 Aprile 2016, ore 12.00, quello di pubblicazione degli stessi è posticipato al 15 Aprile 2016 ore 12.00. Il bando di progetto integrato è stato messo alla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea in data 12 Febbraio 2016. L'invito di progetto è pubblicato sul sito internet www.espaem.it.
IL PRESIDENTE - Dott. Alberto Giovi

TUTTOCOMPRESO
LASTAMPA.IT/ABBONAMENTI