



LIONS HOST: IL VINO SECONDO DONATO LANATI **L'enologo ospite dei soci del Lions Club Alessandria Host**

Cultura del vino e valorizzazione del territorio sono stati gli argomenti trattati nel corso dell'interessante meeting organizzato dal Lions Club Alessandria Host – presidente Marco Bagliano - che ha avuto come relatore Donato Lanati, figura di riferimento nel mondo del vino internazionale, sul tema “La qualità del vino accompagna la cultura della gente e chi beve vino deve conoscere la sua storia”.

Membro dell'Organizzazione Mondiale della Vite e del Vino, l'ONU del vino, come esperto nella commissione enologica, del Comitato Scientifico dell'Osservatorio per la prevenzione del rischio di frodi, recentemente è entrato a far parte anche della prestigiosa Accademia dei Georgofili.

Come ha precisato nel corso del suo intervento, Lanati si è conquistato la fama di scienziato enologo grazie al suo metodo di lavoro che tende a raggiungere nei vini elevate qualità attraverso un approccio scientifico, che parte dall'acino e dalle sue molecole, dal territorio e dall'ampelografia per fare vini che il mercato definisce di successo e che lui, invece, chiama onesti.

“Ho la fortuna di vivere in un territorio magico che si chiama Monferrato. La qualità deriva dalla terra, poi dal clima e dall'esposizione. La vite è quella che conta meno” – afferma, poi racconta la storia del vino andando a ritroso nei secoli, citando gli egizi e i romani. Di origini lombarde è trapiantato in Piemonte dove nel 1990 ha dato vita a Enosis, un centro servizi e ricerca interamente dedicato all'enologia, divenuto negli anni punto di riferimento nel campo della ricerca vitivinicola.

Il nostro gap rispetto ai francesi? In Italia abbiamo oltre 500 varietà di vitigni, in Francia 16 e 5 facoltà di enologia, la prima delle quali istituita circa 200 anni fa'. La ricerca ha un grande valore.

Numerose le domande e le curiosità da parte dei soci e degli ospiti e al termine del meeting, il ringraziamento del presidente Bagliano e l'omaggio del "leone" a ricordo della serata.