



giunto l'ottimale soprattutto dopo l'aggiunta del prodotto di pressatura. Anche qui un'accurata centrifugazione ha preceduto la fermentazione che è stata regolare senza eccessivi sbalzi termici. Un'altra parte di uva sangiovese è stata invece vinificata in bianco; il mosto ottenuto dalla pigiadiraspatura è stato defecato e decolorato. La successiva centrifugazione ha portato all'ottimizzazione di un mosto perfettamente limpido e bianco che ha fermentato regolarmente e aiutato dall'impianto frigorifero non ha superato i 20° di temperatura.

Il montepulciano è stato invece vinificato tradizionalmente in rosso; l'unico accorgimento è stata l'anticipazione della vendemmia che ha portato ad un prodotto con grado zuccherino giusto per un prodotto base frizzante rosso e con un tenore acidulo sensibilmente alto che è servito per correggere il prodotto del criomacerato di sangiovese.

I vini base così prodotti, hanno portato dopo opportuni e studiati tagli ai sopraccitati Vini del Duca. Si è su-

bito notato che la tecnica seguita ha portato dal punto di vista enologico, ad un miglioramento notevole del prodotto finale: i vini prodotti con macerazione delle vinacce a bassa temperatura presentano una composizione chimica e una stabilità superiore a

quelli che si ottengono con la tradizionale vinificazione in bianco segno questo che sia l'impianto di criomacerazione che la conduzione hanno migliorato le caratteristiche del vino.

Alfredo Bonci
Cantina Sociale
dei Colli Pesaresi

Al professor Emile Peynaud il premio internazionale Masi 1989 *ca' 10*

Gran festa al Vinitaly per il francese Emile Peynaud, vincitore della seconda edizione del Premio internazionale Masi 1989. Si tratta di un prestigioso riconoscimento (una scultura di Miguel Berrocal) conferito al grande maestro dell'enologia da una giuria composta di giornalisti (Giovanni Vicentini, Cesare Marchi, Burton Anderson, Nicolas Belfrage, Antonio Piccinardi) e da alcuni fra i più noti imprenditori vinicoli (Piero Antinori, Angelo Gaja, Antonio Mastroberardino, Giannola Nonino, Sandro

Boscaini, Maurizio Zanel-
la).

Il Premio, che ha cadenza biennale, quest'anno ha voluto esaltare il rapporto vino-ambiente nel presupposto, sottolineato da Vicentini nel discorso ufficiale, che il "cru-uomo" è il primo vero ecotipo del luogo in cui è cresciuto e vive. Vicentini ha anche richiamato un concetto di Peynaud e cioè che "il vino continua a realizzarsi in una doppia comunione, con la natura, attraverso il mistero vegetale e il miracolo delle fermentazioni, e con l'uomo che l'ha voluto ponendo in opera, per realizzarlo, tutte le sue conoscenze, il suo lavoro, la sua pazienza, le sue cure, il suo amore".

Il prof. Lamberto Paronetto ha quindi tracciato un profilo di Peynaud che ha speso più di 50 anni in attività scientifica e divulgativa dedicata all'enologia e al vino e ha scritto oltre 300 opere scientifiche fra le quali "Il gusto del vino" da lui tradotto per l'Italia.

Il prof. Emile Peynaud, appassionato ricercatore ed enologo, chiarissimo docente all'Università di Bordeaux ed inimitabile divulgatore, ha dato un essenziale contributo all'evoluzione della tecnica enologica mondiale.

ne alcolica 12,7.

A vino finito, si procede ad ulteriori indagini analitiche dopo un periodo di refrigerazione: acidità totale 6,9, rame 0,13 mgr./l. polifenoli 270.

Alla degustazione il vino Vermentino di Verici si presenta con le seguenti caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino inondato da ampi riflessi verdognoli, profumo molto intenso e persistente con sensazioni di conifere, peperone verde e erbe aromatiche che ricordano la salvia e rosmarino. Il sapore è secco, senza cedimenti, molto ricco, persistente, pieno e al contempo fresco ed elegantissimo.

Piero Lugano
Enoteca Bisson - Chiavari





Il prof. Peynaud, partecipa all'Accademia Italiana della Vite e del Vino, è ordinario dell'Accademia di Agricoltura di Francia dalla quale ha ottenuto ambiti riconoscimenti.

Laureato all'Università di Bordeaux, dottore-ingegnere, è stato per oltre un trentennio il prestigioso collaboratore dell'esimio prof. Jean Ribereau-Gayon. Alla loro fruttuosa collaborazione scientifica è riconosciuta la fondazione della moderna enologia.

Il prof. Peynaud iniziò fin dagli anni trenta la sua attività presso una importante casa vinicola bordolese ed affrontò con il professor Ribereau-Gayon, in quella sede, problemi attinenti alla stabilizzazione dei vini ed i primi studi per una razionale analisi sensoriale dei vini.

Dopo sedici anni di attività tecnico-pratica presso questa azienda il prof. Peynaud diresse, dal 1949, i Servizi di ricerca della Stazione Enologica di Bordeaux e partecipò all'insegnamento dell'enologia negli Istituti di quella Università.

Portò a termine più di trecento pubblicazioni scientifico-sperimentali sulle più diverse tematiche enologiche e collaborò alla stesura dei famosi trattati "sull'analisi e controllo dei

vini" (1947-1958), sulla "Scienza e tecnica delle vite" (1960-1961 - 2 vol.) e sulla "Scienza e tecnica dei vini" (1976-1977 - 4 vol.). Nel 1971 pubblicò anche un libro essenzialmente pratico "Connaissance et travail du vin" che ebbe notevole diffusione nel mondo vitivinicolo con le immediate traduzioni in italiano, inglese e spagnolo.

Al termine della sua carriera universitaria, nel 1977, il prof. Peynaud continuò la sua attività come libero professionista e pubblicò, nel 1980, un altro famoso libro ritenuto basilare nell'analisi organolettica dei vini: "Le gout du vin", che venne successivamente tradotto in italiano a cura di Lamberto Paronetto (Edizioni AEB di Brescia).

Un'altra opera del prof. Peynaud è stata, in questi ultimi mesi, pubblicata dall'Editore Dunod di Parigi: "Le vin et les jours" che risulta un'interessante sintesi fra "scienza" ed "arte" della vinificazione. In questo elegante libro il vino viene rappresentato in tutti i suoi aspetti per scoprire, attraverso la storia di quest'arte, nei secoli passati, e quella della scienza enologica, nei tempi più recenti, il razionale fondamento delle attuali pratiche tecnologiche.



Il vino sta tornando di gran moda; anche tra i giovani si sta diffondendo l'abitudine a scegliere del buon vino e nasce il desiderio di scoprire nuovi raffinati modi di bere.

Anche al bar, l'elegante bicchiere di spumante o frizzante secco inizia a prendere il posto dell'aperitivo qualunque, e al banco vengono serviti sempre più spesso i vini novelli italiani, seguendo l'esempio dei Beaujolais francesi.

Ma è da sempre l'ambiente domestico a esaltare in modo particolare le qualità del vino. E anche in casa c'è un vino giusto per ogni occasione. In cucina, ad esempio: accostato ad una bottiglia di quelle buone, anche un semplice arrosto o un comune bollito possono cambiar aspetto. Quando arrivano i parenti da lontano, un vino sincero rallegra la compagnia. L'importante è saper scegliere, accostare sapori e profumi e gusti coordinati.

Questo non significa essere a tutti i costi "tradizionalisti" nella scelta dei vini. Per esempio, potremmo anche rompere le regole servendo un rosso come aperitivo, ma in questo caso non va fatto l'errore di ricorrere a un grande vino d'annata; bisognerà, invece, proporre

