



Grape, la tecnologia giovane per le cantine che innovano

JACOPO RICCA

TECNOLOGIA moderna applicata alla sapienza del fare vino. Dall'università di Torino alle vigne di Langatregiovanipiemontesi mettono a frutto anni di studi sui vini e la chimica che si nasconde dietro la produzione vinicola. Dal 2011 Ampelion, la cittadella del vino del Comune di Alba, che ospita il consorzio Tutela Barolo Barbaresco, è la sede di Grape, il gruppo di ricerche avanza-

te per l'enologia. Simona Campolongo cura le analisi microbiologiche, Chiara Pagliarini segue la coltivazione delle uve e l'enologo Fabrizio Torchio si occupa della vita del vino dopo la vendemmia: «L'alta qualità si ottiene solo quando il processo di

produzione è preceduto e affiancato da analisi all'avanguardia», spiegano i ragazzi.

I tre sono passati dagli studi universitari all'applicazione sul campo di quanto imparato, inserendosi in un contesto dove l'arte di vinificare è

custodita gelosamente nelle cantine che da secoli producono il meglio dei vini piemontesi. La loro competenza però li ha resi un punto di riferimento per i produttori, tanto che Fabrizio Torchio è stato premiato, nel 2013, come miglior enologo italiano under 35. Grape si occupa anche della selezione di lieviti e batteri che fanno partire la vinificazione, garantendo qualità e sviluppo delle cantine più giovani o che vogliono innovare.

