

NASCE IL VINO DI LEONARDO, ISPIRATO AI SUOI STUDI ENOLOGICI

16 Aprile 2019



ROMA - Rinasce oggi il “vino di Leonardo”, realizzato secondo le indicazioni che il Genio mise a punto cinquecento anni fa e oggi “tradotte” in moderne tecniche di vitienologiche. Anche il vino, insieme ad arte, scienza, architettura era infatti tra le sue passioni, al punto da studiarne, già allora, la produzione, come racconta una lettera del 1515, al fattore del suo “Podere di Fiesole”.

Quasi un trattato viticolo ed enologico, spiega in una nota il sito internet Winenews, dove Leonardo, enoappassionato ante litteram, indica aspetti oggi dati per certi ma all’epoca pionieristici, come l’ottimizzazione della qualità dell’uva, la concimazione della vite con sostanze basiche e la vinificazione in botti chiuse.

Indicazioni assunte come linee guida dallo staff tecnico, agronomico ed enologico della cantina Leonardo da Vinci Spa per la definizione di un metodo che, grazie all’utilizzo delle moderne tecniche, permetta di realizzare l’obiettivo di Leonardo: ottenere prima uve e poi vini di eccellente qualità.

Ovvero, il “Metodo Leonardo”, un capitolato viticolo ed enologico, esclusivo e segreto, messo a punto con il supporto di un comitato scientifico di enologi e studiosi, come l’esperto **Alessandro Vezzosi**, per l’indagine storico-culturale, e **Luca Maroni**, analista sensoriale che ha saputo tradurre le indicazioni di Leonardo nelle tecniche odierne.

Dal Metodo Leonardo nasce una linea di vini che è solo una parte del progetto della cantina dedicato al grande genio nato da un lavoro di ricerca partito anni fa e ripreso nel 2017, per arrivare alla sua presentazione al pubblico in occasione dell'anno Leonardiano per il 500esimo dalla morte.