

Renzo Angelini  
(ideazione e coordinamento)

**LA VITE E IL VINO**  
Collana Cultura & Cultura

Art Servizi Editoriali Spa Bologna  
2007, pagg. 609, € 69,00

Questo volume fa parte di un quadro editoriale di grande portata, prevede infatti la pubblicazione di oltre 10 volumi alcuni dei quali già pubblicati, imperniati sulla coltura di diverse specie cereali-cole quali mais e riso, ma anche orticole quali patata, pomodoro, carciofo, frutticole quali melo, pera e pesco. L'intera opera è stata realizzata grazie all'impegno del gruppo Bayer, che negli ultimi anni, ha orientato i propri sforzi verso obiettivi che migliorino la qualità della vita perseguendo in particolare la ricerca di un equilibrio tra l'uomo e l'ambiente.

Questo testo è un vero e proprio compendio delle fondamentali conoscenze della vite e dei suoi

derivati, e raccoglie i più rilevanti aspetti della complessa e articolata filiera del mondo vitivinicolo. I vari autori che danno il proprio contributo in modo esauriente e accattivante sono personalità importanti del mondo professionale e accademico.

Il primo capitolo è dedicato alle caratteristiche botaniche della vite, in particolare alla morfologia e fisiologia con l'inquadramento sistematico della *vitis vinifera*, gli areali di distribuzione, limiti di coltivazione.

Nel secondo capitolo viene ripercorsa la storia della coltivazione, dell'uso della bevanda ricavata dalla fermentazione, dei risvolti religiosi e artistici intrinseci alla produzione e consumo del vino. Particolarmente interessante il capitolo dedicato agli aspetti nutrizionali dell'uva come frutto e del vino, e del legame tra il consumo di questi prodotti e la salute; fin dai tempi antichi l'uva è stata considerata non solo un alimento ma anche una "medicina". Risal-

gono ai primi anni 80 gli studi che hanno posto in rilievo dati interessanti, come la minor mortalità per infarto, nei paesi la cui popolazione consuma vino (Francia e Italia). La conferma di tali risultati si è avuta nel decennio successivo con il monitoraggio di alcuni campioni di popolazione americana nella cui dieta è stato inserito un moderato uso di vino. Dal punto di vista scientifico è stato verificato che il meccanismo di protezione delle arterie è messo in atto dalle procianidine. A questa importante funzione di protezione vascolare va aggiunta la potenziale funzione benefica del resveratrolo come antitumorale. Per questo gli autori inseriscono nell'opera anche una parte dedicata alle ricette elaborate con il vino e agli accostamenti con diverse pietanze. In un paese come l'Italia dove la coltivazione della vite occupa 700.000 ettari, non poteva mancare un capitolo dedicato al paesaggio a vigneto, ai vitigni e ai vini prodotti nelle varie regioni e al rapporto tra paesaggio



e cultura, che non può prescindere dall'esigenza di un'agricoltura eco-compatibile. In altri capitoli vengono trattati in modo esaustivo i temi della coltivazione, ricerca come miglioramento genetico, tecniche di vinificazione, la vite nel mondo e il mercato vinicolo. L'opera risulta consultabile sia da addetti ai lavori che da cultori del sapere in generale, grazie ai testi arricchiti da immagini a colori a volte davvero artistiche e da quadri sinottici chiari ed esplicativi (A.V.)