



## DUE SECOLI DI ENOMECCANICA ITALIANA

È universalmente acquisito il fatto che l'Italia sia la nazione che rappresenta il vertice dell'eccellenza enomeccanica. Sono italiane infatti le principali aziende costruttrici di macchine per la produzione, la conservazione, l'imbottigliamento e la tappatura dei vini.

Questi successi tecnologici sono frutto di una lunga storia.

Dobbiamo fare ben più di un passo indietro, portandoci al 1811, l'anno della Grande Cometa ed annata in cui si produssero grandi e ricercatissimi vini.

L'Europa viveva l'epoca napoleonica e si preparava ad importanti cambiamenti.

In quell'inizio del XIX secolo, si sentiva fortemente l'influenza del passaggio epocale dal 1700, si era coinvolti in uno slancio, si era presi dal desiderio di ampliare e moltiplicare le strade aperte dalla rivoluzione francese e dall'Illuminismo.

Anche l'enologia italiana era in fermento e si vedeva impegnata nella ricerca di una decisiva trasformazione. Mentre tutti riconoscevano che le uve erano eccellenti, era opinione comune che ci fosse ancora tanto da fare per migliorare la tecnica di trasformazione del mosto e di

conservazione del vino. La chimica stava vivendo anni estremamente fecondi e l'Italia dimostrava di essere all'avanguardia in questa nuova scienza: proprio nel 1811 il piemontese Amedeo Avogadro dimostrava che i gas sono composti di molecole, mentre in Svezia Berzelius costruiva la tavola periodica degli elementi. La chimica cominciava ad affacciarsi anche nel mondo del vino, e proprio un chimico veneziano, il conte Vincenzo Dandolo, scriveva in quegli anni un importante trattato di enologia, il primo del XIX secolo.

La trasformazione del mondo del vino doveva passare anche attraverso un rinnovamento delle pratiche enologiche, per poter costruire una realtà di più ampio respiro.

Il bisogno di tecniche e di apparecchiature, che permettesse di trattare il mosto ed il vino in modo razionale, era evidente. In un libro del 1811 si manifesta con fervore il bisogno di nuovi mezzi tecnici per il travaso e la chiarifica dei vini:

*“È antico desiderio di trovare una macchina colla quale passar direttamente il vino dai tini alle botti... l'oggetto è della massima importanza, e l'inventore avrà il diritto alla pubblica riconoscenza.”* Così scriveva lo scienziato novarese Giovanni Biroli nel suo *“Trattato di agricoltura”*.

Stimolato da questi temi, inizia a lavorare sul travaso dei vini il “macchinista-meccanico” milanese Giuseppe Leonardi che, dopo aver abbandonato l'idea del soffietto di cuoio, inventa una pompa manuale di metallo, a doppia mandata. Questa può essere utilizzata per il travaso del vino, mantenendolo al riparo dell'aria e permettendo di superare un dislivello di più di sette metri. Si tratta di una autentica rivoluzione: è la prima

vera macchina che entra nelle cantine italiane.

Giuseppe Leonardi non si limita però alle pompe: progetta e costruisce nuove valvole per le botti, imbuto meccanici per il riempimento delle bottiglie, e anche tappatori per l'inserimento meccanico dei tappi.

Leonardi diventò in questo modo il primo dei grandi innovatori che in seguito, per duecento anni, con genialità e competenza, hanno continuato a progettare e costruire sempre più efficienti appa-

recchiature per migliorare il lavoro nelle cantine.

Oggi, due secoli dopo il lavoro pionieristico di Leonardi, gli “enomeccanici” italiani continuano a mantenere una posizione di eccellenza, dimostrando al mondo che i loro prodotti meritano apprezzamento e per questo sono diffusi in tutte le nazioni.

Il SIMEL, vetrina internazionale che dimostra con evidenza l'importanza della tecnologia italiana del settore del vino, è oggi la più completa esposizione del mondo che presenta macchine, prodotti e attrezzature per l'enologia.

Tutti sanno che la segreteria del SIMEL si trova a Milano, in via San Vittore al Teatro. Ebbene, a volte sono ben curiosi i segni del destino: il primo enomeccanico italiano, il milanese Giuseppe Leonardi, aveva il suo laboratorio proprio a fianco della chiesa di San Vittore, ed abitava sul piazzale di San Vittore al Teatro, al n. 2554.

