

IL TEMPO

QUOTIDIANO INDIPENDENTE ANNO LX N. 42 MERCOLEDÌ 12 FEBBRAIO 2003 € 0,90

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE: 00187 Roma, piazza Colonna 366, tel. 06/675881, fax 06/6758869 - Spedizione abbonamento postale 45%, comma 20 lettera B articolo 2 L. 23/12/96 n. 662, fil. Roma - Concessionaria esclusiva per la pubblicità PUBLIKOMPASS S.p.A.: 00187 Roma, piazza Colonna 366, tel. 06/69548111 fax 06/69200334. • ESTERO: Svizzera Franchi svizzeri 2,80; Svizzera Ticinese Franchi svizzeri 2,50 • Internet: www.iltempo.it e-mail: direzione@iltempo.it • A Caserta e provincia "Il Tempo" + "Il Giornale di Caserta" + "Il Giornale dello Sport" in abbinamento obbligatorio a € 1,00



Aumenta il consumo del nettare che è sempre più un piacere e sempre meno un alimento

Vino rosso galeotto nella notte

FIRENZE — Il vino rosso di alta qualità (ma per ora col limite massimo di spesa dei 30 euro a bottiglia) avanza nelle notti degli italiani e sconfigge - almeno nella parte alta del consumo - tv, cassette e dvd e sta diventando più galeotto ed un pò ruffiano: sempre meno alimento e sempre più piacere, quindi, molto personalizzato e personalizzabile, secondo i gusti e le tendenze. E le donne acquiritrici bottiglie di qualità sono ormai al 40%, specie nel nord e nel centro.

È questa la chiave di lettura, sul piano del costume, di una ricerca sugli «italiani ed il vino di qualità» realizzata da Eurisko per il Consorzio del Chianti Classico. Una chiave non autorizzata dai ricercatori scientifici, ovviamente, ma avallata in pieno dal presidente dello stesso Consorzio, Emanuela Stucchi Prinetti. «Le qualità del vino rosso, sottolinea la Presidente, oggi sono finalmente riconosciute al di là della qualità e del gusto: fa bene alla circolazio-

ne, può coadiuvare nella lotta ai tumori, funziona contro il colesterolo con uso moderato ma giornaliero, proprio come una medicina. Ma soprattutto sta favorendo sempre più le relazioni e poichè di giorno non c'è più tempo per altro se non per lavorare, ecco che la notte sta diventando il suo regno». In realtà un bicchiere di vino rosso di qualità a cena, un calice di una pregiata riserva dopo fino a stappare una bottiglia d'eccezione per un momento che sarà da ricordare (e che può evocare eventi, luoghi e situazioni, anche passate, coinvolgenti) contribuiscono sempre più a rompere il cosiddetto ghiaccio - se c'è ancora - e facilitano la comunicazione, i rapporti, possono rinnovare (meglio se a cellulari spenti) ricordi, sentimenti, anche passioni. E poi la notte è lunga...così come i week end enoturistici in fortissimo aumento e durante i quali gli italiani comprano il 45% dei vini di qualità. Questo il nuovo scenario - un pò sexy - del vino di

qualità per il XXI secolo con la conoscenza del nettare di Bacco sempre più favorita - rileva ancora Emanuela Stucchi Prinetti - dalla diffusione dei wine bar frequentati anche dai giovani, dalle enoteche, dalle cantine aperte e da manifestazioni analoghe, dalla crescita della stampa specializzata.

E non è un caso che aumentano le rivisitazioni culturali della enogastronomia in abbinamento col mondo dello spettacolo (cinema, teatro, mostre). Ed a Firenze, per esempio, al teatro Puccini, tutti i lunedì film enogastronomici e, sul palco, a seguire cena ispirata al film con adeguati vini. A Prato, dal 17 al 23, un festival della alta pasticceria firmata sarà abbinato a grandi vini da dessert. E per gli eccessi, dopo il piacere, basterà guardare una qualsiasi rete tv per imbattersi in professori prodighi di consigli per tornare sulla retta via. Oppure ricorrere al dietologo. Almeno fino alla prossima volta.

LA LISTA DEI GRANDI ROSSI

Vino	Produttore	Anno	Prezzo
Barbaresco	Punset	1997	24,74
Pinot nero riserva	Hofstatter	1999	24,32
Cabernet Fratagrande	Pravis	1998	21,85
Barbera d'Alba	Alario	1999	21,44
Nebbiolo d'Alba	Giacosa Bruno	2000	20,95
Terre di Franciacorta rosso	Ca' del Bosco	2000	19,2
Cabernet Sauvignon Barrique	Bonfiglio	2000	18,99
Rosso di Montalcino	Lambardi	2000	18,2
Sangiovese superiore riserva	Fatt. Paradiso	1998	17,71
Dolcetto di Dogliani	Luigi Einaudi	1999	15,42

Cabernet Sauvignon Barrique	Bonfiglio	2000	18,99
Rosso di Montalcino	Lambardi	2000	18,2
Sangiovese superiore riserva	Fatt. Paradiso	1998	17,71
Dolcetto di Dogliani	Luigi Einaudi	1999	15,42
Cirò rosso Donna Madda sup.	San Francesco	1999	12,8
Refosco dal peduncolo rosso	Rodaro	2001	11,74
Montepulciano d'Abruzzo	Umani Ronchi	1999	11,33
Nero d'Avola principe Corleone	Pollara	1999	11,08
Morellino di Scansano	Mantellassi	2001	10,59
Primitivo di Manduria	Leone de Castris	2001	10,35
Salina rosso	Colosi	2000	8,54
Merlot del Lazio	Casale Mattia	2000	7,17

