

GRANDI BOTTIGLIE A PICCOLI PREZZI

di LORENZO FRASSOLDATI

UN CLASSICO a partire dall'etichetta, che riproduce il dipinto di Tiziano 'Uomo con armatura'. San Felice è un pilastro nella storia del Chianti Classico, un'azienda che ha fatto la storia del territorio con innovazioni come Vigorello, primo supertuscan nel 1968, o come Poggio Rosso nel 1978 tra i primi Chianti cru della regione. O — di recente — con Pugnietello, vitigno salvato dall'estinzione. L'etichetta più conosciuta della maison è la riserva Il Grigio, selezione delle migliori uve dei 140 ettari di vigneto. Wine Spectator, bibbia enologica americana, ha collocato 3 chianti classici fra i primi 10 della Top 100 del vino mondiale e ha segnalato Il grigio 2005 tra le etichette 'smart buy'. Un bicchiere di grande bevibilità ed eleganza, cavallo di battaglia sul mercato della maison di proprietà di Allianz e diretta da Alessandro Marchionne. Toscanissimo sangiovese in purezza, all'assaggio spiccano i classici profumi di viola mammola e frutti di bosco rossi, in bocca è austero ma non troppo, magro, non troppo muscolare (13°). In enoteca a 14,50 euro, qualcosa in meno in azienda. IL GRIGIO 2005 (nella foto), Chianti Classico Riserva docg, San Felice Info: www.agricolasanfelice.it.



lorenzo.frassoldati@poste.it

DAL MONDO DEL TÈ

Le tappe del London Bus T-shirt da... annusare



Tappa a Bologna del 'Twinings Tea Tour'. Il London Bus di Twinings al mattino girerà in città e dalle 14 alle 19 in Piazza Verdi oggi e domani. Si potrà degustare e acquistare l'intera gamma Twinings con oltre 40 differenti miscele, e comprare speciali confezioni natalizie. Nasce anche il progetto realizzato da Vintage 55 per Twinings chiamato Tea for Two: t-shirt che profumano in modo permanente di una delle cinque miscele di tè a cui sono dedicate grazie a piccoli dischetti profumati, simili ad una bustina di tè, applicati ad ogni maglietta. Costo: da 80 euro nei flagship store Vintage 55 di Milano (Via Ponte Vetere, 1) e di Firenze (Via De Boni, 5). Info su www.cohnwolfe.it.



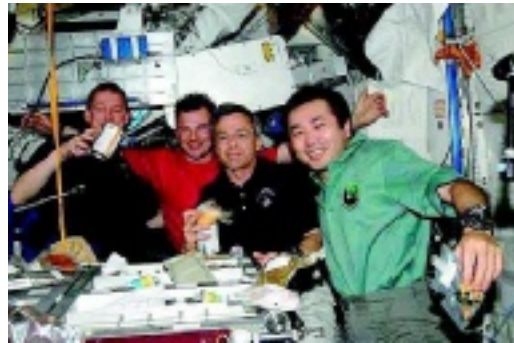
CIBO

Il Parmigiano tra le stelle

I segreti dell'alimentazione dei cosmonauti

di LEDA SANTORO

NO, GLI ASTRONAUTI nello spazio non bevono vino in brick come racconta uno spot televisivo. Ma solo perché non sono ammessi alcolici a bordo delle stazioni spaziali. «Le nostre cene sono molto simili ai momenti 'terreni' — racconta il comandante Gennadij Padalka durante l'incontro 'Food for space & health' tenuto presso lo spazio culturale-gastronomico Casa Artusi di Forlimpopoli organizzato dal professor Umberto Saolimene (Biocosmolab) —. Da tempo non utilizziamo più le strane pasticche surrogati di veri cibi o le sostanze gelatinose. Ogni membro dell'equipaggio segue la dieta tipica della sua terra e quando per cena uniamo tutti i nostri prodotti quasi a voler ricreare un vero momento di convivio si vedono chili, sushi, i miei piatti tipici russi, il vostro delizioso Parmigiano Reggiano» (nella foto, pranzo a bordo) un momento. Gennadij Padalka è un veterano dello spazio. Nel 1998 il primo viaggio con la missione Soyuz Tm-28. Nel 2004 il secondo lancio. L'ultima spedizione si è appena conclusa: Padalka ha toccato terra l'11 ottobre scorso. I giorni passati fuori dal nostra pianeta sono 586 e portano il pilota russo al sesto posto nella classifica degli eroi dello spazio. «La vita dei cosmonauti però non è solo romanticismo — racconta —. Siamo costantemente monitorati per contrastare le influenze



aggressive che l'assenza di gravità ha sull'organismo. Siamo cavie: il nostro corpo nello spazio è sottoposto a perdita di calcio, di massa muscolare, a problemi alle vie urinarie e cambiamenti del metabolismo.

L'ESERCIZIO fisico, l'alimentazione rigorosa e la riabilitazione non sono aspetti secondari della preparazione». In giro per l'universo Padalka e i suoi compagni di viaggio (la Stazione Internazionale può ospitare fino a sei persone e dal 2000 è abitata continuamente) si sottopongono ogni giorno a due ore e mezza di palestra, tra tapis roulant, cyclette e attrezzi da carico pesi. La dieta è calcolata sulle 2500 calorie al giorno; 2 litri e mezzo di acqua per contrastare la forte perdita di liquidi e cibi ricchi di calcio (ecco perché il Parmigiano Reggiano è sempre

presente). Poi, al rientro sulla terra, la riabilitazione. E' per questo che Gennadij Padalka è in Romagna, ospite del Grand Hotel Terme della Fratta; ha svolto qui la riabilitazione appena rientrato dall'ultimo lancio. Anche l'astronauta italiano Roberto Vittori ha partecipato alla conversazione in collegamento da Houston dove si allena per la prossima spedizione programmata per luglio. Smessi i panni del cosmonauta, il comandante Padalka è marito e padre premuroso. Dice: «E' mia famiglia la parte del mondo che mi manca di più quando sono in orbita».

I PASSITI

I vini dolci, perle dell'antichità

di TERENCE MEDRI *

OMERO definiva i vini dolci le perle dell'antichità. Egizi, fenici, greci, etruschi e romani per conservare i vini e commercializzarli in paesi lontani erano obbligati a far appassire le uve al sole per concentrarne gli zuccheri. Molto presto s'iniziò a stendere i grappoli al sole su stuoie o pietra vulcanica, come a Pantelleria, oppure nei sottotetti, su fili di ferro.

OGGI i passiti si ottengono da uve appassite in modo naturale o artificiale. Dal punto di vista normativo non sono vini speciali: sono prodotti utilizzando le stesse tecniche di vinificazione impiegate per i vini normali, con la sola differenza che le uve, prima di essere vinificate, vengono sottoposte per un periodo più o meno lungo ad un appassimento. Lo scopo di questo processo, chiamato disidratazione, è di sottoporre l'uva a una sovraturazione, per elevare il suo tenore alcolico e zuccherino. Il metodo naturale prevede

l'appassimento degli acini d'uva sulla pianta tramite vendemmia tardiva, torsione del peduncolo o aggrissione degli acini da parte della cosiddetta muffa nobile, denominata Botrytis Cinerea. Il secondo consiste, invece, nell'accatastare le uve in appositi locali, la cui temperatura e umidità vengono regolate a piacere, in modo da favorire la perdita d'acqua e la concentrazione degli zuccheri. Un ulteriore sistema è quello dell'estrazione



a freddo. Le uve appena raccolte sono lasciate ad alcuni gradi sottozero per una notte e vengono pressate subito dopo. Poiché a temperatura appena sotto lo zero congelano solo gli acini meno maturi, perché contengono più acqua, il mosto che si ottiene viene ricavato solo da quelli più maturi, quindi più ricchi di zucchero.

I PASSITI, detti 'da meditazione', nascono soprattutto da vitigni molto ricchi di aromi liberi come Moscato e Malvasie ma esistono anche uve poco aromatiche, tipiche dei climi temperati e freddi, che forniscono nettari profumati. La produzione è molto diffusa soprattutto in Italia: i più famosi sono il Recioto, l'Albana Passito, il Passito di Caluso, i Vin Santi toscani, il Vino Santo Trentino, la Malvasia delle Lipari, il Moscato di Pantelleria. I passiti sono perfetti con formaggi erborinati o molto stagionati, serviti con miele e confetture, e in abbinamento con dolcetti speziati e infarciti di frutta candita e secca.

* **Presidente nazionale Ais Associazione italiana sommelier**

GRAPPA

Una murrina per celebrare Venezia



La Distilleria Bottega propone Murrina Alexander, una bottiglia regalo di grande eleganza che celebra Venezia e la sua arte vetraria. La murrina è un piccolo mosaico multicolore che forma un raffinato disegno geometrico. Applicata esternamente ai tradizionali soffiati Alexander, rende ogni bottiglia un pezzo unico di immediato impatto. Murrina Alexander contiene 20 cl di una speciale selezione di grappa di Prosecco. Il prezzo è di circa 36 euro.

ENOLOGIA

Un libro e tanti cuori rossi per aiutare i bimbi tibetani

E' stato presentato a Roma 'Cuore divino', libro-testimonianza della passione per la cultura del vino che unisce tanti produttori italiani, sommelier, critici, scrittori e giornalisti: da Marco e Roberto Felluga del Friuli a Vincenzo Vallone in Puglia, sono 125 volontari ritratti dal fotografo Carlo Mari per finanziare l'istruzione di 2500 bimbi esuli del Tibet, accolti nel Tibetan Children's Village di Dharamsala in India del Nord. Il produttore di bollicine Riccardo Ricci Curbastro ha detto. «Questo libro non è costato un centesimo, e fino all'ultimo centesimo del venduto (50 euro a copia) andrà ad aiutare bimbi tibetani». Il libro è distribuito tramite il portale www.culturadivino.it.

CAFFÈ

Spopola in crociera l'espresso più caro



Il caffè? Più è caro più piace. Accade sulle navi di Costa Crociere, dove 'è Tricaffè' ('inventato' da Alessandro Aleri) si vende a 4 euro a tazzina, mentre il caffè normale è gratis, compreso nel pacchetto di viaggio: eppure le caffetterie lounge di bordo non segnalano flessioni. 'è Tricaffè' è una supernicchia nell'alto di gamma. E' un caffè di qualità eccezionale, sia per la selezione della materia prima sia per la tostatura, che viene effettuata in modo artigianale con legna di acacia, a fuoco lento, che garantisce la conservazione del sapore naturale. Al primo impatto rivela un fine aroma di cacao che ricorda la pasta di mandorle, poi evidenzia sentori di arancia candita alternati a opulente note di crema pasticceria. Il ricco retrogusto suggerisce caldi aromi, quasi alcolici, e profumi di bevande tropicali.