

I segreti del vino

L'anno sociale del Kiwanis Club Monteverdi, presieduto dall'imprenditrice **Gabriella Poli**, ha debuttato con un appuntamento dedicato al tema 'L'analisi organolettica e sensoriale, come strumento di intercettazione della qualità del vino', argomento trattato dal giornalista enogastronomo **Osvaldo Murri**. La serata, ospitata venerdì scorso all'Aquila Nera di palazzo Trecchi, ha visto un folto numero di partecipanti, tra cui il sindaco **Oreste Perri** e il vice direttore della Libera Associazione Agricoltori **Ildebrando Bonacini**. Presenti tra le autorità kiwaniane il past luogotenente governatore **Franco Ventura**, il luogotenente eletto **Giuseppe Cristalli**, il presidente del Kiwanis Cremona **Massimo Somenzini**. Una lezione interessante con Murri sull'analisi che avviene attraverso i sensi, in particolare la vista per valutare l'integrità dei colori, l'olfatto per individuare profumi o eventuali odori, il gusto dall'aromatico al fruttato al floreale, ma in alcuni casi anche l'aspro, in presenza di una qualità scarsa del vino. «Il colore di un rosso — ha spiegato il relatore — deve essere violaceo e non



Un momento della serata del Kiwanis Club Monteverdi. In alto a destra: **Osvaldo Murri** con **Gabriella Poli**. Sotto a destra: il sindaco **Oreste Perri** con **Gabriella Poli**

deve avere inclusioni arancioni, tipiche dell'ossidazione. In questo caso risulterebbe dannoso al corpo umano e in particolare al fegato. La qualità dipende anche dal tipo di conservazione. Le bottiglie non vanno mai tenute in piedi, per evitare che si asciughi il tappo di sughero che restringendosi fa passare aria e porta all'ossidazione. E in tema di tappi meglio quelli di sughero perché il vino è vivo e deve respirare. Grande attenzione anche alle temperature, soprattutto agli sbalzi. E' sempre consigliabile la temperatura ambien-

te o quella convenzionale di 18 gradi in ogni stagione. Anche la luce può danneggiare il prodotto». Il bicchiere ha le sue funzioni nell'intercettare la qualità. Deve essere conforme e deve avere la forma di tulipano. «Il flute — riprende Murri — oggi non si usa più per le bollicine. E' stato inoltre vietato nella Comunità europea perché velocizza il passaggio dell'alcol direttamente nel sangue. Subito dà il senso di ubriachezza. E' meglio bere con un bicchiere più ampio, in quanto la maggiore superficie disperde più in fretta l'anidride



carbonica».

Infine l'abbinamento cibo-vino. I bianchi ben si prestano con carni bianche e pesce, mentre i rossi si sposano con carni rosse, la cacciagione, ma anche con la zuppa di pesce oppure ancora con il pesce scorfano. Oggi sta sempre più diventando una tendenza il rosé. Si adatta bene anche a secondi di carni rosse. E' bene degustare un buon vino pasteggiando, ma lo si può fare anche dopo pasto, a stomaco pieno al fine di apprezzarne la qualità. ■

Marialuisa D'Attolico



Osteria Fioni

**SU PRENOTAZIONE
SELVAGGINA**

cucina casalinga

cremonese e piacentina

chiuso il martedì e lunedì sera

pergolato esterno

Pranzo di Lavoro euro 10,00

Specialità della casa primi di pasta ripiena
e secondi della casa - Fritti di pesce di fiume
anguilla, pesce gatto e ambolina

Tutte le sere Torta Fritta con salumi
piacentini Doc accompagnati da spalla cotta

Marzalengo di Castelverde (CR) - Via Mulino, 5 - Tel. 0372.426672 - Cell. 347.9414222 - E-mail: osteriafioni@hotmail.it