

Pneumoenologia 2006

Sandro Amaducci

Il 24 febbraio a Trento il dott. Sella ha organizzato una splendida giornata su Altitudine, volo e malattie respiratorie presso la sala riunioni delle Cantine Ferrari. Alcuni oratori, suggestionati dall'ambiente, si sono gettati su azzardati accostamenti pneumoenologici.

Incomincia a narrare l'amico fisiologo Claudio Marconi che, durante le serate sugli altipiani tibetani, saggiava sia le capacità cardiorespiratorie non comuni degli autoctoni ma anche della bonarda bariccata arrivata dall'oltrepò pavese, terra ahimè non rinomatissima dal punto di vista enologico di vertice, ma per la solitudine tibetana eccellente.

Poi ecco un lavoro in doppio cieco del cardiologo Agostoni dal titolo "Does wine breath?" (dopo la lezione sugli adeguamenti cardiocircolatori all'altitudine) sul pH del vino scaraffato e non è un altro ancora, longitudinale, sulla tenuta di un vino stappato (si conclude che un gran rosso non si altera per 4-5 giorni, ma nulla si dice delle moderne chiusure sotto vuoto) poi il lunch con Brut Ferrari a volontà ed una grande pigrizia pomeridiana con visita alle cantine e su come programmare un viaggio aereo.

Il Ferrari di base è un poco troppo acidulo per il mio palato! I millesimè sono da tempo esauriti alle cantine Ferrari (ripassate a luglio 2006 perché sono davvero eccellenti); ma l'ottimo Sella con aria furtiva ne fornisce qualcuno ai relatori.

A parte gli scherzi, una gran giornata dell'AIPO Trentino Alto Adige, ricca di spunti fisiopatologici assai interessanti!

Cari colleghi di questa sezione, avreste molto da insegnare ad un notissimo pneumologo di pianura che al termine di un Convegno Internazionale, a marzo, regala ai partecipanti del pessimo ed anonimo gewurtztraminer!

A lui come a tutti consiglio il festival del gewurtztraminer che si celebra ogni luglio a Termeno con degustazioni delle tipologie

mondiali (Termeno, val d'Isarco, Alsazia, Sud-Africa, etc.) più affermate. Purtroppo bisogna elogiare anche il gewurtz. Del sindaco (accompagnandolo a testina di maiale con all'esterno 30 gradi), ma questo è un prezzo da pagare alla eccellente manifestazione.

VI SEGNALO UNA CANTINA

Le Cantine Ferrari

Fondate nel 1902 da Giulio Ferrari (sotto l'impero austro-ungarico) sono ora di proprietà della famiglia Lunelli dal 1952.

È la cantina spumatistica più famosa in Italia. Ma la sua produzione oltre che di quantità (5 milioni di bottiglie) è nei millesimati di gran qualità: la Riserva del fondatore Giulio Ferrari ogni anno scala i vertici delle top italiane (siamo all'annata 96) è equilibrata, delicata ma vivacissima. E che dire del Perlé Brut Rosé 2001, il miglior spumante rosé italiano sul mercato? Se poi vi sarete entusiasmati nella ricerca dei millesimati, sempre all'uscita di Trento autostrada, da Ferrari passate a Cavit e cercate il millesimato 1996 Altemasi Riserva Graal, forse meno blasonato del Ferrari, ma anche più economico e nello stesso tempo elegantissimo. Una bella gara nella eccellenza!

Vi segnalo inoltre, andando per spumanti, altre 2 cantine specializzate in spumanti: la Maso Martis sempre a Trento specie col suo Riserva 2000 Martignano (secco, elegante) e spingendosi in Sud Tirol la Arunda di Meltina a 1200 metri di quota. ate il cuvée Marianna Talento extra brut (vi troverete dentro una sensazione di frutta tropicale deliziosa).

