

Toronto, Ontario, ATS and wine, non solo ice

Sandro Amaducci

Prima domanda: sapete a che latitudine si trova Toronto? Credo la maggior parte di voi risponderebbe Scandinavia. Ma la risposta esatta è Toscana, per cui non ci dobbiamo sorprendere che in Ontario (specie nella zona del Niagara) esistano vigneti degni di nota. Seconda domanda: perché meno italiani attendono all'ATS? Si potrebbe pensare che ormai l'ERS o CHEST l'abbiano superata. Credo che la risposta giusta sia un'altra: l'Italia da bere è finita da un pezzo, si deve viaggiare in turistica e tutto ciò rende meno attrattivo l'ATS, che invece è sempre stimolante.

Tornando ai vini, certamente in Ontario fa freddino, e la tipologia più nota in quella regione è l'Ice Wine.

Le origini dell'Ice Wine o dell'Eiswein, scritto alla tedesca, non sono molto chiare: l'unica informazione certa è che è stato "inventato" in Germania. Alcuni ritengono che il metodo di produzione di questi vini sia stato scoperto accidentalmente nel 1794 in Franconia. Sembra che nel 1794, nella città di Würzburg si sia verificata una gelata inattesa che provocò il congelamento delle uve. I viticoltori della zona, con lo scopo di salvare comunque il raccolto, decisero di pigiare quelle uve e ne ricavarono un mosto estremamente concentrato che produsse quel vino oggi famoso. Solo verso la fine degli anni '60 questa tecnica fu migliorata e perfezionata per opera del dott. Hans Georg Ambrosi, l'uomo riconosciuto come il "padre dell'Eiswein". Hans Georg Ambrosi iniziò i suoi esperimenti sull'Eiswein nel 1955, quando si trovava in Sud Africa per motivi di studio. Quando tornò in Germania continuò i suoi studi su questo vino e fondò una cantina nella Renania, iniziando a produrre l'Eiswein.

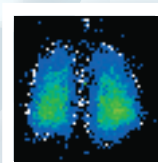


Altri produttori tedeschi seguirono il suo esempio e l'Eiswein diventò un prodotto tipico della Germania. Nonostante la Germania sia considerata la patria dell'Eiswein, le condizioni climatiche non consentono la sua produzione ogni anno. Mi dice l'amico Marcello Coronini, noto giornalista ed enologo, che ogni anno, verso gennaio, è in trepidante attesa di una chiamata dall'Austria o dalla Germania per assistere a questo particolare tipo di vendemmia. Dove invece la produzione dell'Eiswein è garantita ogni anno è il Canada. Qui è chiamato Ice Wine ed il Canada è diventato in poco tempo il principale produttore mondiale di questo vino. L'Ice wine è un vino bianco, dolce, ben bilanciato da una sostanziale dose di acidità. Gli acini dell'Ice Wine devono rimanere sui ceppi sino al mese di dicembre. Quando la temperatura scende dai -10 ai -13°C, i grappoli d'uva si gelano naturalmente e sono pronti ad essere raccolti interamente a mano. Una volta spremuti, l'acqua contenuta nel frutto permane nelle bucce sotto forma di cristalli di ghiaccio e viene prodotta

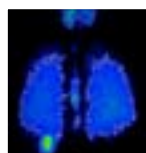
un'esigua, ma preziosa percentuale di succo altamente concentrato. Il succo dell'uva Ice Wine è pari a un quinto circa di quello spremuto dagli acidi non congelati. In altre parole una vite riesce a produrre il mosto necessario per una bottiglia di vino, mentre una pianta d'uva Ice Wine ne fornisce a sufficienza solo per un bicchiere. A causa dei pochi raccolti e della difficoltà del processo, l'Ice Wine è molto più costoso rispetto ai vini da tavola. Gli alti livelli di zucchero comportano, infatti, una fermentazione più lenta di quella normale. Per questo l'Ice Wine è venduto di solito in bottiglie da 375 ml. Le qualità d'uva utilizzate per la produzione di Ice Wine sono: la Riesling Seyval Blanc, la Vidal Blanc e l'uva rossa Cabernet Franc. Gli Eiswein - Ice Wine sono considerati fra i vini da dessert più ricercati e apprezzati nel mondo, e spesso la produzione non è sufficiente a soddisfare le richieste del mercato. La principale zona di produzione dell'Ice Wine canadese è la Penisola del Niagara, nell'Ontario, dove si produce principalmente Ice Wine da Vidal, un'uva ibrida di origine francese. Altri vini interessanti sono tra i bianchi lo chardonnay, il riesling e il pinot blanc; tra i rossi il pinot noir ed il cabernet sauvignon. E le cantine? Peller Estate, Hillebrand (presenti in un magnifico negozio di fronte al lago Ontario a Toronto), poi Cave Spring e Inniskillin.

DINAMIKO

L'AEROSOL CON LA TECNOLOGIA FA3*



FA3*

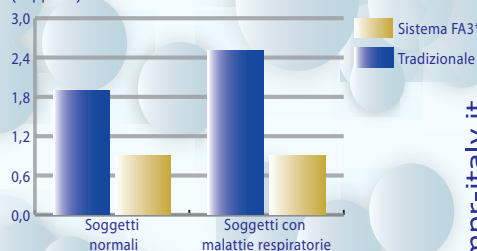


Tradizionale

Immagini scintigrafiche di confronto.

Si noti la minima deposizione a livello del cavo oro-faringeo ottenuta con il dispositivo FA3* (immagine a sinistra), rispetto all'evidente deposizione di prodotto a livello del cavo oro-faringeo, il suo transito nell'esogago ed il conseguente accumulo nello stomaco ottenuto con un dispositivo tradizionale (immagine a destra).

TEMPI DI EROGAZIONE (rapporti)



FA3* è l'unico sistema in grado di erogare particelle di dimensioni appropriate e sufficientemente uniformi che consentono ai medicinali di raggiungere la superficie interna delle vie aeree periferiche e delle cavità alveolari, senza impattare nella cavità oro-faringea e sulle pareti dei grossi bronchi, evitando l'inutile ingestione di farmaci.

* FA3 è un brevetto PCT di proprietà dell'AZ. OSP. UNIV. PISANA



www.mpr-italy.it