

Bei uns (il bicchiere mezzo pieno o mezzo vuoto)

Sandro Amaducci

Il recente provvedimento governativo che ha accentuato le pene per chi guida in stato di ebbrezza, ha scatenato una ridda di polemiche: nell'Italia delle regioni e delle corporazioni è scattata una difesa ad oltranza da parte di politici ed imprenditori del settore sul diritto a bere vino.

Non sul diritto a bere bene e a bere poco. La prassi di uno dei commensali che non beve è istituzionalizzata in molti paesi d'oltralpe e negli Usa.

Ma se si vuol bere tutti, guidatore e non, raramente i ristoratori si impegnano a servire al bicchiere del buon vino. Eppure bisogna insistere su questa strada, evitando il "vino delle casa" che quasi sempre è una gran schifezza (mi ricordo per ora 1 sola eccezione a Kofererhof sopra Bressanone dove il "della casa" è il Müller Thurgau della cantina omonima).

E su questa strada si sono avviati i più intelligenti.

Quel gran ristoratore che è Zazzeri, della "Pineta" a Marina di Bibbona, non batte ciglio alla nostra richiesta e propone splendidi vini al bicchiere.

I carabinieri appostati sull'Aurelia non avranno a che ridire.

Ma se riproponete la richiesta in alte parti d'Italia il ristoratore vi guarderà infastidito. Mi sembra di rivivere l'introduzione della legge antifumo.

Che sarà delle nostre tradizioni di feste di paese, di mangiate in ristorante dove l'alcool scorre impetuoso?

Lo Stato malandrino vuole impedire ai buoni padri di famiglia di guidare ubriachi, imponendo esose multe. Accidenti anche "bei uns" quindi la musica deve cambiare.

Un consiglio per chi ha 1 o 2 giorni in più all'AIPO di Firenze: fuggite dal Chianti e andate in Maremma ad incontrare il Morellino...!

Si diceva un tempo "Maremma amara". Oggi ciò non vale più ed anzi, percorrendola d'inverno, scoprirete tutto il suo fascino. Dall'Amiata alle colline e al mare incontrerete paesini deliziosi come Semproniano e poi fino al Tirreno, per risalire poi nella civiltà del tufo (Sorano, Sovana e Pitigliano). Qui regna sovrano il Morellino di Scansano... ma per chi desidera il bianco c'è l'Ansonica o il bianco di Pitigliano.

La grandissima fama del Morellino di Scansano è esplosa negli ultimi dieci anni e la qualità è via, via in miglioramento, anche se questo fantastico rosso vanta origini ben più antiche. La sua storia trova infatti le origini in popoli antichi come gli Etruschi e i Romani, i quali non solo già coltivavano la vite e producevano vino, ma avevano sperimentato tecniche utilizzate ancora oggi per la produzione di grandi vini. La vite tenuta bassa, per esempio, cioè coltivata molto vicino al terreno, è una tecnica che si utilizza per vini di qualità, tra i quali troviamo anche il Morellino. Recenti scavi hanno portato alla luce reperti che provano una produzione vinicola risalente a questi popoli: tra i comuni di Scansano e Semproniano, nella Valle dell'Albegna, è stato riportato alla luce un insediamento rurale etrusco, dove si sono recuperati resti di un grosso orcio di terracotta utilizzato per conservare il mosto. L'arrivo dei Romani nel 280 a.C., che occuparono l'intero territorio, determinò un forte slancio per l'espansione dell'agricoltura, la viticoltura in particolare si diffuse

enormemente. Già nel II sec. a.C. la produzione era affiancata da un'attività di commercializzazione molto attiva, le tante fornace utilizzate per la produzione di anfore vinarie ne sono la testimonianza.

Questa breve introduzione storica, ci fa ben intendere quanto lontano si trovino le radici del Morellino per il quale fu riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata nel 1978 promossa proprio di recente a DOCG. Se si è assaggiato anche una sola volta questo vino (ottimo il rapporto qualità prezzo – sangiovese all'85% –), non sarà difficile capire i motivi del grande entusiasmo che gli gira intorno, entusiasmo che ha portato molti grandi produttori ad investire su questa zona, contribuendo a dare maggior impulso alla viticoltura.

L'entusiasmo e gli investimenti sono anche legati all'eccessiva prevalenza del Brunello e del vino dell'area di Bolgheri dove una bottiglia costa più di un lingotto d'oro ed il vermentino, bianco banalissimo, costa 20 euro la bottiglia!

La cantina più nota è Moris Farms a Massa Marittima dove il vino di punta è un furbo ed intrigante sangiovese cabernet AVVOLTORE, ma poi emerge pure un Morellino riserva ed un Monteregio delizioso. Meno note, ma forse migliori, sono la cantina Poggio Argentiera ad Albarese (Morellino di Scansano Capatosta 2004) e la cantina Col di Bacche a Maglian: il Morellino Rovente 2004 è forse il migliore in assoluto anche nel rapporto qualità prezzo.

FASTERAS

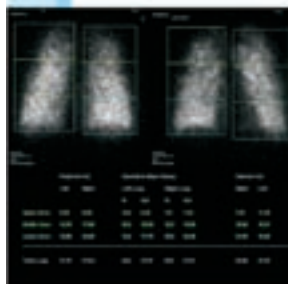
Kit per scintigrafia da ventilazione specifica (per unità di volume polmonare)

Un sistema innovativo e affidabile per valutare la funzione polmonare attraverso la scintigrafia da ventilazione.

FASTERAS unisce la praticità e la facilità d'uso, in completa sicurezza, alla velocità di somministrazione di prodotti radioattivi aerosolizzati.

FASTERAS è un sistema alternativo rispetto ai sistemi tradizionali. **FASTERAS** permette di ottenere delle immagini ad alta definizione impiegando pochi minuti per la somministrazione e, soprattutto, riduce in maniera sensibile (da 2 a 3 volte) l'esposizione alle radiazioni.

FASTERAS riduce l'impatto a carico delle prime vie aeree e dei grossi bronchi e favorisce la sedimentazione periferica delle particelle aerosolizzate.



Attraverso un sistema per l'elaborazione delle immagini ventilato-perfusorie è possibile:

- Valutare quantitativamente la distribuzione della ventilazione e della perfusione nei tre settori di interesse (perdita del gradiente fisiologico)
- Valutare quantitativamente il rapporto ventilazione-perfusione (V/Q) regionale

CAMPI DI IMPIEGO CLINICO

- Valutazione della compromissione funzionale in pz con: BPCO (bronchite cronica, enfisema, Asma), interstiziopatie, mal. congenite (FC) e non (S. McLeod)
- Valutazioni preoperatorie per la Chirurgia Toracica
- Diagnosi di EP

