

Giovedì 21 settembre 2000

Le classifiche

Curiosità / Scopriamo qual è il "Nettare di Bacco" preferito nella metropoli secondo i rivenditori specializzati

## I vini doc più amati dai milanesi

Anche i giovani, adesso, non rinunciano a un buon bicchiere, pasteggiando. In città trionfano i rossi e il Valpolicella va forte nelle enoteche della città

Il nettare di Bacco accompagna la vita quotidiana degli italiani. I milanesi non si tirano certo indietro - e perché mai dovrebbero farlo? - e davanti a un buon bicchiere di vino non solo pasteggiano, ma si ritrovano per una chiacchierata, o magari un appuntamento di lavoro. Sono ottimi consumatori di vino, i milanesi, e soprattutto buongustai, amano vini di qualità. E anche i ragazzi bevitori per antonomasia di Coca-Cola e birra per dissetarsi magari nel pomeriggio dopo aver mangiato un panino, apprezzano sempre di più un buon bicchiere di vino. Sulla tavola ma non solo, ideale per accompagnare un piatto di pasta o della carne alla brace, ora è consumato anche prima della cena, magari come aperitivo. Anche perché come dicevano un tempo i vecchi il vino fa buon sangue: bisogna berne un bicchiere al giorno per vivere fino a cent'anni. Meglio il bianco o il rosso? Dipende in particolar modo dal menù: se la cena o il pranzo è esclusivamente a base di pesce, il nettare di Bacco deve essere rigorosamente bianco, mosso o fermo dipende dal gusto, ma sul

colore non si transige. Il rosso invece è consigliato per gustare una grigliata di carne o un piatto di cacciagione. Ecco comunque la classifica dei vini più venduti nelle enoteche di Milano:

**1 Valpolicella.** Un vino rosso il più amato, nell'autentico trionfo dei vini rossi. Questo nettare viene prodotto nella provincia di Verona, è di color rosso rubino, lievemente aromatico, asciutto, sapido e frizzante. Ha gradazione attorno ai 12°.

**2 Bonarda.** Di colore rosso rubino intenso, dal sapore secco e amabile è solitamente fresco, talvolta vivace o frizzante con gradazione alcolica sugli 11 gradi.

**3 Teroldego.** Vino tipicamente trentino, è nel caratteristico colore rosso, ideale per il pasto, molto profumato, con gradazione che oscilla dagli 11 ai 12 gradi.

**4 Barbera.** Inebria il suo colore rosso, il suo caratteristico aroma, il suo sapore fresco, vivace, che con l'età, dicono gli esperti, si affina. Ovviamente ogni Barbera (ad esempio del Monferrato o dei colli Tortonesi) ha le sue caratteristiche.



**5 Bianco di Custoza.** Finalmente un vino bianco. Anzi, giallo paglierino come dicono gli esperti di vini. Si produce anche nel tipo spumante, ma i milanesi lo preferiscono per accompagnare antipasti, minestre, risotti ai frutti di mare e pesce d'acqua dolce. Buono come aperitivo, dal sapore secco, ha circa 11 gradi. Si produce a ridosso del Garda.

Nelle foto: un momento della vendemmia e il sorridente assaggio dei vini. In basso, una cantina con i "tesori" gelosamente custoditi.



### E IN ITALIA

E in Italia, quali sono i vini preferiti? Secondo una ricerca eseguita recentemente su un mensile, sono soprattutto d'annata i primi dieci vini italiani. Non è detto che siano ovviamente i più bevuti. Sono, seppur, i vini migliori.

**1** Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi - Cà del Bosco (una bottiglia L. 120mila).

**1** Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi - Cà del Bosco (una bottiglia L. 120mila).

**6** Sassicaia '88 - Tenuta San Guido (L. 800mila);

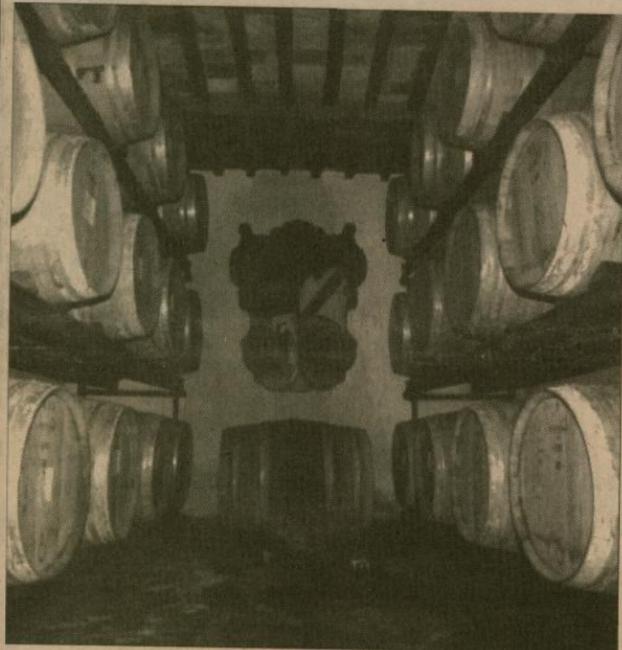
**7** Amarone Vigneto di Monte Lodoletta '92 (L. 300mila);

**8** Solaia '95 - Antinori (L. 180mila);

**9** Turriga '94 - Argiolas (L. 90mila);

**10** Vin Santo '89 - Avignonesi (L. 160mila).

• Parallelemente è stata stilata la classifica dei migliori vini stranieri: vince lo Champagne Krug Collection del 1979.



## Per gli astemi, ecco le acque minerali più vendute

L'acqua, dicevano i vecchi, fa la ruggine. E loro vedevano in un buon bicchiere di vino rosso l'opportunità per "far sangue" e vivere più a lungo. Tanto che molti centenari, candidamente, hanno inserito nei segreti della loro longevità proprio l'aver bevuto, per tutta la vita, senza perdere mai un colpo, un buon bicchierino di rosso. Ok, sarà anche vero. Ma avete mai provato a vivere senz'acqua. Non pensatelo neppure perché è impossibile. Ecco spiegato quindi il perché i milanesi sono, come tutti, grandi consumatori di acque minerali. Ne fanno scorte infinite, escono dai supermercati con le confezioni da sei e, non nascondiamelo, vanno alla caccia delle più incredibili offerte per risparmiare, come tutti, qualche spicciolo utile al bilancio familiare. Ricapitolando, grandi consumatori d'acqua, i milanesi. Ma quali preferiscono?



**1** L'acqua della Nazionale di calcio, frizzante o naturale, in bottiglie in plastica da un litro e mezzo e due litri. L'acqua Vera va davvero forte.

**2** San Benedetto. Non scherza neppure quest'acqua minerale dagli effetti benefici. Frizzante o naturale, non è facile trovarla sugli scaffali perché va a ruba.

**3** Avrete visto, almeno una volta, la sua originale pubblicità in tv: dicono che sia l'acqua che fa... "tin tin". La Rocchetta e i suoi effetti benefici e diuretici è un'acqua minerale assai gradita.

**4** L'acqua Panna è la più amata dalle mamme che, al pari dell'acqua Sangemini, viene somministrata ai più piccini. Acque naturali, leggere, ottimali per le diete dei bimbi.

**5** Anche in questo caso la pubblicità televisiva ha fatto centro. E siccome è pure buona, molti bevono Levissima.