

La Fiera

Degustazioni tematiche oggi e domani al Salone del Naturale Cru, frizzanti e biodinamici al Sana arrivano nuovi vini doc

GIUSEPPE DE BIASI

CHE il vino, grazie alla presenza di antociani e flavonoidi, bevuto in modiche quantità tenga lontani i radicali liberi è ormai confermato anche da autorevoli nutrizionisti. Naturale quindi la sua presenza, sotto forma di degustazioni tematiche, all'interno del SANA, il Salone Internazionale del Naturale in programma alla Fiera di Bologna fino a domani. Presso lo stand della Regione Emilia Romagna (padiglione 19) l' AIS propone oggi alle 11 la degustazione di vini biodinamici romagnoli curata da Giovanni Solaroli ed abbinata ad una copia della guida "Romagna da bere"; alle 16.30 "Lambruschi a confronto", condotta da un esperto come Raffaele Piccirilli (questa volta l'abbinamento è con "L'Emilia



Degustazioni di vino al Sana

da bere") e domani un insolito viaggio nell'Emilia "frizzante", curato da Giorgio Melandri. Alla "Plug-in House" progettata da Luigi Molteni (area esterna del padiglione 32) un perfezionista del Pignoletto come Maurizio Vallona presenta oggi e domani l'anteprima di un cru di Pignoletto doc 2006, affinato in acciaio e destinato ad essere longevo, a differenza di tanti suoi beverini confratelli.

TRAME

