

Enologia Un rosso nato dalla collaborazione con lo chef Barbieri e il nutrizionista Macca Costaripa lancia il vino «metabolico» che sarebbe piaciuto al chirurgo Barnard

«Che cosa c'è di così magico nel vino, nella birra e nelle altre bevande alcoliche che all'improvviso vengono trattate come se fossero un medicinale? Ebbene, possono mantenerci in buona salute e allungarci la vita, né più, né meno». Così scriveva Christiaan Barnard, autore del primo trapianto di cuore della storia. Che subito aggiungeva: «Il consumo di alcol dovrebbe essere sempre moderato. Usato adeguatamente può servire come medicinale; assumerne in maniera smodata lo tramuta in veleno».

Intendiamoci, l'invito a bere vino con moderazione resta. Semmai, si aggiunge quello a bere «vino moderato». O, meglio, metabolico. E che sarà mai? Forse ancora al mondo, potrebbe spiegarlo lo stesso Barnard. Perché dietro il «vino metabolico»

Il «target»

Ideale per chi voglia tenere lontani diabete mellito, ipertensione arteriosa e obesità

Valtènesi Campostarne 2011 presentato ieri all'azienda Costaripa di Moniga, c'è anche la mente del grande chirurgo sudaficano. «Per due anni, nel 2000 e nel 2001 — ha spiegato Mattia Vezzola (nella foto), grande enologo e proprietario di Costaripa — ho lavorato con Barnard a "progettare" un vino che massimizzasse i benefici del resveratrolo e degli altri antiossidanti e ne minimizzasse gli aspetti negativi, come il contenuto d'alcol. Ne era nato un vino con l'etichetta della Barnard Foundation. Alla morte del chirurgo, ab-

biamo continuato a produrre quel vino, come Campostarne: un uvaggio di groppello (50% minimo), marzemino, sangiovese e barbera, che riposa per un anno in barrique usate».

Per dichiararlo «metabolico», cioè particolarmente amico di chi voglia tenere lontani diabete mellito, ipertensione arteriosa e obesità, c'è voluto l'incontro con lo chef bresciano Luca Barbieri, pioniere della «cucina lineare metabolica» (e autore di vari libri, l'ultimo dei quali è *Gruppi sanguigni a tavola*, Massetti editore) e con Claudio Mac-



Caratteristiche

Uvaggio di groppello, marzemino, sangiovese e barbera, basso tenore alcolico e alta digeribilità

Antiossidanti

Un bicchiere contiene tanti antiossidanti quanto due tazze di tè verde, 5 mele o 7 succhi di arancia

ca, nutrizionista degli Spedali Civili di Brescia.

«Questo vino — ha spiegato Macca — viene da una terra temperata, non ha un eccessivo tenore alcolico (12,5 gradi) e ha un'elevata digeribilità». Un bicchiere un po' abbondante (150 ml) contiene tanti antiossidanti quanto due tazze di tè verde, 5 mele o 7 succhi di arancia. Oltretutto, in enoteca costa meno di 10 euro la bottiglia. «Perché è importante bere una grande bottiglia ogni tanto — chiosa Vezzola — ma ancora più importante è bere bene ogni giorno».

Senza esagerare: «Una persona che beve due bicchieri di vino rosso al giorno aiuta il suo cuore a stare meglio», c'è scritto sulla contro-etichetta del Campostarne. Chi l'ha detto? Christiaan Barnard, ovvio.

L. Ang.

© RIPRODUZIONE RISERVATA