



di **Francesca Soccorsi**

Per la **COLDIRETTI** che ha elaborato alcuni dati Ismea-Ac Nielsen sui consumi domestici di vino biologico in Italia, a un boom nel 2004, durante il quale gli italiani hanno speso 3,31 milioni di euro, sono seguiti due anni di dimezzamento della spesa.

«Il mio vino (bio) è come un rock»

Omar Pedrini svela perché vigne e calici fanno bene... al cuore

La sua passione era scritta nel destino: il cantante Omar Pedrini è nato in Franciacorta, terra di vino buono. Come quello che produce nella tenuta di famiglia in provincia di Siena, a Cetona, dove imbottiglia un **Sangiovese** doc dal nome che è tutto un programma, "La Zuccherina".

Pochi esemplari fuori commercio destinati a soddisfare il palato di amici e parenti. «Mio papà è sempre stato un collezionista di vini, ma quando ero bambino la sua passione mi sembrava una stranezza. Solo verso i 25 anni ho cominciato ad apprezzare le buone etichette, anche grazie a una poesia del grande produttore **Giacomo Bologna**, in cui è definito triste

l'uomo che non ama le donne, la musica e il vino. A me mancava solo l'ultimo...». Omar Pedrini con un pizzico di nostalgia continua: «Il mio vero mentore, però, è stato il maestro di enologia **Luigi Veronelli**, scomparso purtroppo due anni fa. Mi

considerava il figlio maschio che avrebbe voluto avere, mi chiedo se sarò mai all'altezza delle sue aspettative».

Novella. Cosa vuol dire produrre vino "bio"?

Pedrini. Vuol dire sostituire additivi e antiparassitari con sostanze innocue come lo zolfo o con insetti e funghi antagonisti che bloccano la proliferazione dei microrganismi patogeni, valorizzare i vitigni autoctoni che meglio si adattano alle caratteristiche del luogo, scegliere viti a maturazione precoce e varietà con grappoli a buccia spessa che sfuggono più facilmente alle malattie parassitarie. Confesso che non sempre ho potuto rispettare i metodi bio: è capitata qualche annata in cui le piante si sono ammalate e, piuttosto che buttare tutto, ho preferito usare i solfiti. Ma visto che la mia etichetta non è in commercio non mi sento in colpa.

N. Il tuo ultimo album si intitola Pane burro e medicine. Il vino può essere un alleato della salute?

Non c'è dubbio. Un

IL PROBLEMA
Poco colesterolo buono, disturbi vascolari.
LA SOLUZIONE
Un bicchiere di vino (meglio se rosso) ai pasti ha azione antiage.



BRINDISI VIP
Omar Pedrini (39). Da sinistra: Sofia Coppola (35), Sophie Marceau (40) e Stefania Sandrelli (60), tutte produttrici di vino.

I consigli dell'esperto

Un goccio salva salute

Il vino può essere alleato della salute», dice **Nicola Sorrentino**, professore in Scienza dell'alimentazione all'Università di Pavia, e spiega: «La buccia dell'uva, quella rossa in particolare, ha polifenoli come la quercetina e il resveratrolo che, se assunti con costanza e moderazione, diminuiscono il rischio di patologie cardiovascolari, hanno potere antiossidante e aumentano il colesterolo buono. Un bicchiere ai pasti è più che sufficiente».

buon bicchiere fa bene al cuore e se lo dice uno che stava per andare all'altro mondo per colpa di un aneurisma aortico c'è da crederci! E poi al vino è legata per me un'altra storia di cuore: quella con la mia **Elenoire (Casalegno, ndr)**. Le cose sono andate così: eravamo amici da circa cinque anni. Una sera mi invitò a cena a casa sua e stappò una bottiglia di Amarone, il mio vino preferito. Da allora cominciai e vederla con altri occhi e mi innamorai perdutamente di lei.