

**Rosanna Lambertucci ha intervistato**

**Luca Maroni**

**Sommelier**

**Luca Maroni, quali sono le caratteristiche principali che deve avere un buon vino?**

Consistenza, equilibrio e integrità del gusto.

E' importante che il vino sia privo di difetti enologici e che non abbia subito trasformazioni, come avviene, per esempio, quando diventa acetoso.

**Quali sono le differenze tra il vino rosso e il bianco?**

La differenza, sostanzialmente, è solo una, e riguarda la quantità di polifenoli, responsabili sia della colorazione rossa che del sapore amaro.

Il vino bianco ne contiene da 0 a 0,5 grammi per litro.

Il rosso, invece, da 1,5 a 5 grammi per litro.

**E' vero che con la carne è corretto bere il vino rosso e con il pesce quello bianco?**

No, con la carne si può bere anche il vino bianco, purchè sia ricco e potente, tipo: il vino d'Irpinia o il Greco di tufo. Con il pesce va bene anche il vino rosso, ma il sapore non deve superare quello delicato del cibo, sono ottimi: il Pinot nero o il Bardolino.

**Il vino rosso deve essere bevuto a temperatura ambiente o può essere messo in frigorifero?**

Il vino dovrebbe essere tenuto in cantina, con una temperatura che va dai 14 ai 16 gradi.

Quindi, essendo una temperatura, sicuramente, più fresca rispetto a quella delle nostre case, io consiglio, di entrare e uscire dal frigo la bottiglia per almeno un paio d'ore, prima dell'uso.

In realtà è maggiormente dannoso bere il vino rosso caldo, in quanto è maggiormente liquoroso.

### **Ci sono dei vini afrodisiaci?**

Tutti, ma in particolar modo quelli frizzanti.

### **Sono migliori i vini italiani o quelli francesi?**

Tutti e cinque i continenti, ormai, producono degli ottimi vini, tipo: il rosso della Nuova Zelanda, il cabernet del Libano e il merlot d'Israele.

Storicamente, siamo stati i primi a produrre questa bevanda alcolica e ancora oggi ci manteniamo in vetta alla classifica, anche rispetto alla Francia.

Ci sono dei buoni vini francesi, ma quelli italiani sono i migliori.

### **Quale vino dobbiamo bere con il dessert?**

Il migliore è il moscato d'Asti. Lo spumante per il dessert deve essere dolce, quello secco è meglio riservarlo per l'aperitivo.

### **Siamo in periodo di vino novello, è vero che dopo gennaio non è buono?**

Assolutamente no, anzi fa degli ottimi affari chi lo compra dopo gennaio, infatti, costa meno e lo potrà bere per un intero anno.

### **Quali sono le novità in campo vinicolo?**

La novità predominante è che sono migliorati, notevolmente, i vini economici, ovvero quelli di base. Prima, per bere un buon vino bisognava spendere tanti soldi, oggi, non è più necessario.

