

Le arti di Bacco

BERE CON RESPONSABILITÀ

Beppe Marini, medico e sommelier: «Vino e salute sono compatibili»

È bene scegliere sempre la qualità e ricordare che il giusto consumo non deve essere mai eccessivo

Andrea Ferro / LEVI

Tra i compiti che l'Associazione italiana sommelier svolge nel proprio percorso didattico anche quello di cercare di educare alla cultura del vino che, come sottolinea il dottor Beppe Marini, medico e sommelier «non è cultura del bere, perché c'è una bella differenza tra la cultura del vino e quella del bere. La cultura del vino comprende tutto ciò che rappresenta il vino come bevanda e si interessa del suo aspetto culturale e conviviale, della cultura contadina, della storia che c'è dietro a ogni bottiglia e a ogni bicchiere: come lo si fa, come viene prodotto, in quale contesto».

Il dottor Marini è medico specialista in geriatria e endocrinologia e, dopo anni di lavoro in ospedale, è ora impe-

gnato come medico di famiglia. Fa parte della delegazione dell'Ais genovese e prima è stato anche delegato per la zona del Tigullio; ora è referente degli eventi promossi dalla delegazione di Genova e spiega: «Da medico in realtà mi sono sempre interessato al vino e faccio parte dell'Ance, Associazione nazionale cardiologi extraospedalieri che prende tra i propri associati anche i medici di famiglia con predisposizione cardiologica. Mi occupo infatti di prevenzione cardiovascolare, tenendo anche conferenze e comunicazioni scientifiche legate al vino e agli aspetti benefici del suo consumo. Una cosa del resto è il vino, un'altra è l'alcool. Troppo spesso si associa il vino all'alcool; i danni li porta l'alcool, però il vino contiene anche sostanze che, se assun-



Il dottor Marini, specialista in geriatria e endocrinologia, in cantina

te nella giusta maniera, portano effetti benefici. La vite, quindi la pianta dell'uva, sviluppa sostanze che hanno azioni antiossidanti, andando quindi contro i processi degenerativi, cercando di ostacolarli. Si cerca pertanto di dimostrare come l'assunzione di una modica quantità di vino, bevuta in maniera consapevole e costante, abbia effetti benefici a livello cardiovascolare e di metabolismo dei grassi. Più la vite è coltivata senza fertilizzanti, in maniera più naturale possibile, più i vini sono di buona qualità e naturali e tanto più possono avere una concentrazione di sostanze antiossidanti».

Quello che pertanto raccomanda il dottor Marini è di «ricercare vini di qualità, evitando la strada dell'industrializzazione. Bisogna inoltre conoscere la giusta quantità di vino da bere, che non sia mai eccessiva. Noi come Ais siamo chiamati a educare ad essere degustatori di vino, quindi non consumatori veri e propri, bensì degustatori. Il sommelier impara a degustare il vino, a conoscere la sua storia, la sua cultura e a presentarla. Va insegnato anche ai giovani il concetto di scelta dei vini, che siano di qualità, perché spesso ci si avvicina a quelli che costano poco, consumandone subito tanto e, soprattutto, troppo». —