



Barolo, anche le sere d'estate: carni rosse e formaggi stagionati

di FABIO TURCHETTI

Del 2002 s'è detto già da tempo tutto il male possibile, pur se è soprattutto nel Centro-Sud che è successo il pandemonio. È andata un po' meglio nelle Langhe, per i produttori di Barolo che sono scesi a Roma per presentare l'annata, adesso in commercio. Presso il Marriott Grand Hotel Flora, quindi, ci si è potuti confrontare con una vendemmia che ha comunque permesso la produzione di vini di buona tipicità, anche se non opulenti. Dalle Langhe a Roma: perché questa è da anni anche la capitale del vino, grazie alle tante enoteche e ai meriti dell'Ais, del Gambero Rosso, di Slow Food e dei molti winebar. Il primo locale in assoluto ad utilizzare questo termine, già nell'insegna, è stato quello della famiglia Trimani, in via Cernaia, che martedì ha festeggiato i quindici anni dall'apertura. A loro e agli altri maestri brindiamo col Barolo Vigne di Proprietà 2002 dei Marchesi di Barolo (30 euro), dai ricordi di viola, prugna e nocciola. Robusto ma elegante, andrà benissimo sia sulle carni rosse che con formaggi stagionati. Anche d'estate.

