



Slow Food®

Vigevano e Lomellina

Vigevano, 14/01/2010

Cari amici di Slow Food, come primo appuntamento del 2010, che segue l'assemblea Congressuale della Condotta, organizziamo

Laboratorio vino: i grandi classici della Valpolicella



vini in assaggio:

| | | |
|--|---|------|
| Az. Agr. Antolini Pier Paolo e Stefano | Amarone della Valp. Clas. Moròpio | 2005 |
| Soc. Agr. Venturini Massimino e Figli | Amarone della Valp. Clas. | 2005 |
| Az. Agr. Novaia | Amarone della Valp. Clas. Selezione Corte Vaona | 2005 |
| Speri Viticoltori | Amarone della Valp. Clas. Vigneto Monte Sant'Urbano | 2005 |
| Cantina Valpolicella Negrar | Amarone della Valp. Clas. Domini Veneti-Biologico | 2005 |
| Az. Agr. Cà la Bionda | Amarone della Valp. Clas. | 2004 |
| Az. Agr. Manara | Recioto della Valp. Clas. El Rocolo | 2006 |
| Az. Agr. Begali Lorenzo | Recioto della Valp. Clas. | 2006 |

In collaborazione con

CONSORZIO TUTELA VINI VALPOLICELLA D.O.C.



Delegazione di Pavia

presso il ristorante "Tastevin"
Corso Anita Garibaldi 28 - Vigevano
venerdì 5 febbraio 2010 - ore 21,00

Degusteremo due grandi vini: il RECIOTO, conosciuto già nel quarto secolo dopo Cristo, ottenuto con una speciale tecnica d'appassimento delle uve, chiamata Acinatico; L'AMARONE i cui primi esemplari furono imbottigliati solo all'inizio del '900. Un vino nato per caso, quasi una iattura quando il Recioto "scappava" e diventava "amaro", cioè secco, - da qui il nome Amarone - e non si sapeva bene cosa farne: venderlo sotto costo oppure regalarlo, tanto era la differenza di richiesta, statura e nobiltà rispetto al suo fratello maggiore, il Recioto, dolce, morbido, potente. Oggi, le cose sono cambiate decisamente: l'allievo ha superato il maestro e, numeri alla mano, si può affermare che l'Amarone è, se non primo, uno dei vini Italiani più apprezzati in Italia e nel Mondo.

Piatti gastronomici in abbinamento: risotto all'Amarone, formaggi del territorio e praline di cioccolato al Recioto.

POSTI DISPONIBILI n° 60.

PRENOTAZIONI AL FIDUCIARIO ENTRO il 25 gennaio.

(Priorità d'iscrizione soci Condotta e FISAR Pavia equamente suddivisi, Soci Slow Food e FISAR di altre sezioni, Amici e Simpatizzanti)

Costo di partecipazione 20,00 € per i soci, 30,00 € per aspiranti soci.

Pag.: 1 di 2

Fiduciario: Franco Ranzani - Via Buoizzi, 41 - 27029 Vigevano (Pv) - Tel. 0381.72207 - Fax 0381 70241 - cell 3495095982
email : info@slowfoodlomellina.com - www.slowfoodlomellina.com - www.slowfood.it

Tecniche di produzione dell'Amarone

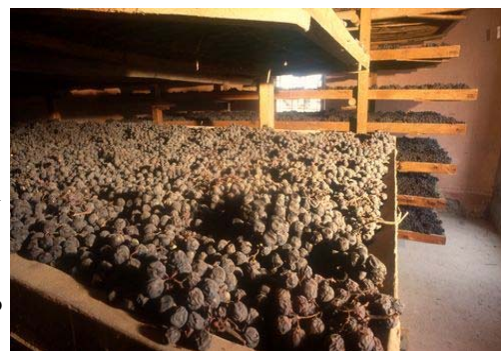
Dai tempi di Cassiodoro il metodo di produzione è rimasto pressoché invariato: generalmente le uve (a meno di un andamento stagionale del tutto particolare e imprevedibile) sono raccolte tra la terza decade di settembre e la prima settimana d'ottobre, ponendo ogni attenzione a che le uve siano perfettamente sane e giunte a piena maturità, di modo che possano affrontare con successo la delicata fase dell'appassimento. Il disciplinare di produzione vigente prevede che l'uvaggio sia composto da uve Corvina (dal 40 al 80%), è tuttavia ammesso in tale ambito la presenza del Corvinone nella misura massima del 50%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina, Rondinella dal 5 al 30%. Possono concorrere i "vitigni a bacca rossa non aromatici, autorizzati e raccomandati per la provincia di Verona", previsti, sino ad un massimo del 15%, dalla Doc.



Ancor più che in passato oggi le uve sono attentamente selezionate in vigna e una volta raccolte disposte con ogni cura in un unico strato, per fare meglio circolare l'aria e impedire che le uve si schiaccino, in cassette di legno (ma sempre più spesso anche di plastica) o su graticci di canne di bambù e collocate in ampi fruttai ricavati sopra le cantine perfettamente aerati e in grado di assicurare un'ideale conservazione dei grappoli. Talvolta, durante il cruciale periodo dell'appassimento, in situazioni dove l'umidità del clima potrebbe creare dei danni alle uve, pregiudicandone la sanità, si rende necessario ricorrere all'ausilio di impianti di condizionamento ambientale, purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali", con l'esclusione tassativa del ricorso a sistemi d'appassimento delle uve che prevedano una deumidificazione svolta con il solo ausilio del calore. Le uve sostano nei fruttai per tre - quattro mesi, costantemente visionate, girando i grappoli, per eliminare tempestivamente eventuali grappoli intaccati da marciume e muffe dannose, sino a che non perdono almeno la metà del loro peso e con l'evaporazione dell'acqua si raggiunge la concentrazione degli zuccheri desiderata, nella misura del 25-30%. In questa particolare - e delicata - fase nelle uve avvengono una serie di complesse trasformazioni, dalla diminuzione dell'acidità alla modifica del rapporto tra glucosio e fruttosio, che favoriscono la concentrazione dei polifenoli e l'aumento considerevole della glicerina e d'altre sostanze che rendono il vino ottenuto dall'appassimento completamente diverso da qualsiasi altro ottenuto dalla normale vinificazione d'uve fresche. In questa fase, proprio nelle uve soggette ad appassimento destinate all'Amarone, si verifica anche il particolare sviluppo di un'altra speciale sostanza, denominata resveratrolo, che le più accreditate ricerche in campo medico scientifico svolte a livello internazionale hanno accertato svolgere una straordinaria azione benefica, nel quadro di un moderato e regolare consumo di vino, contribuendo a mantenere pulite le arterie e riducendo il rischio d'arteriosclerosi e d'infarto.

Ultimato l'appassimento, dopo un ulteriore, attento controllo, le uve sono sottoposte a pigiatura. Attualmente in Valpolicella sono utilizzati due diversi metodi di vinificazione, il primo, di stampo tradizionale, svolto a temperature naturali, e quindi molto basse, visto il momento (i mesi di gennaio e febbraio) in cui si svolge, e un lungo periodo di contatto con le bucce che può protrarsi per alcuni mesi. Questo sistema consente di ottenere un vino che richiede successivamente tempi d'affinamento, in botte ed in bottiglia, decisamente più lunghi, ma che spesso regala grandi emozioni e inimitabili caratteristiche dei vini, un gusto originale espressione diretta di un territorio unico, anche con un invecchiamento di parecchi anni.

Il secondo metodo, più moderno, prevede l'ausilio di particolari "vinificatori" e quindi la possibilità di controllare e gestire le temperature di fermentazione, di rompere e muovere la vinaccia, e offre l'opportunità di ottenere, già in gioventù, vini più morbidi e dall'accentuato carattere fruttato, che possono essere apprezzati dal consumatore in tempi più brevi e con un minor tempo di permanenza dei vini in cantina. Completamento naturale di entrambi i metodi è l'affinamento dei vini in contenitori di legno, che variano dalle grandi botti di rovere di Slavonia alle piccole botti di rovere francese da 225-300 litri, che favoriscono una più rapida maturazione dei vini e fissano il colore. Subito dopo la permanenza in botte, dopo l'imbottigliamento, un ulteriore periodo d'affinamento in vetro, nelle cantine di produzione, prima della commercializzazione.



Amarone, un vino unico ed inimitabile

Prodotto con ogni crisma e lasciato pazientemente maturare l'Amarone diventa un vino assolutamente unico nel panorama mondiale e inimitabile, dal colore intenso e luminoso, dai profumi intensi di ciliegia, ribes, cioccolato e spezie, ricco di sostanza, molto strutturato, pieno, eppure morbido, elegante, perfettamente equilibrato, dotato di una piacevolezza, di una morbidezza al gusto, di una dolcezza d'espressione, di una lunghezza che conquistano sin dal primo assaggio. A differenza degli altri grandi rossi da invecchiamento italiani, i suoi tannini rotondi, il suo frutto succoso consentono di apprezzarlo, sebbene sia un magnifico vino da invecchiamento, anche in gioventù. Un vino, di cui i più raffinati appassionati di tutto il mondo hanno imparato ad apprezzare l'accento unico, il carattere spiccato di vino antico ma moderno e attuale, in grado di testimoniare la grandezza, il fascino, l'autentica magia della Valpolicella.