

FRIGO WEEKLY 45

VINO E DINTORNI



Rocca dei Forti

Prosecco D.O.C. Rosé Millesimato BRUT ha un carattere seducente. Vinificato in rosa da uve Glera e Pinot Nero che regalano delicate tonalità e un bouquet di profumi con spiccate note floreali e fruttate. Nel calice si presenta di colore rosa tenue e con un perlage fine ed elegante.



Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico.

MOLIÈRE

Pisoni

Alla base della produzione dell'originale liquore Melaverde Pisoni ci sono le mele di montagna, tipica produzione del Trentino. Oltre ai vigneti, anche i meleti infatti contribuiscono a colorare le valli di questi incantevoli luoghi. Le diverse varietà di mele, così come i vigneti, caratterizzano in modo peculiare il paesaggio incastonato tra laghi e montagne.



CONSIGLIO ECO La plastica è veramente problematica per l'ambiente. Cannucce, bicchieri, posate, bottigliette... sono ormai messi al bando in molti paesi. Non usarli non è una scelta ma un dovere.

LE DONNE DEL VINO

*Il primo ricettario che parte dal vino per arrivare al cibo:
900 ricette che insegnano a preparare la cucina tipica più adatta
a gustare i vini della stessa regione.*



Vini Pop

Di Elena Varini e Paolo Scevola

In una domenica d'autunno, grazie a decreti più permissivi, ci siamo messi in macchina alla volta di Castelletto Merli dove, abbracciati dalla nebbia, e dalle viti in letargo, abbiamo conosciuto Tommaso Gallina, vinalolo controcorrente che ha deciso di cambiare vita e, mosso dalla grandissima passione, è uscito dall'ufficio per vivere in totale simbiosi con la sua cantina e i suoi vini.

Da coltivatore di sogni, ci ha accompagnato alla scoperta delle creazioni frutto di studi e tentativi e guidati dalla sua filosofia improntata alla coltivazione e produzione super ecologica. E' l'uva a tracciare la direzione da seguire, Tommaso lavora con zappa secchiello e forbicioni, strumenti semplici che arrivano dal passato, zero filtrazioni e trattamenti in cantina, per lasciare l'uva libera di esprimersi nelle sue potenzialità.

Il viaggio è stato emozionante, assaggiando il vino direttamente dalle botti in una degustazione al buio guidata da colori profumi e racconti di vita, di amore e di fatica. Assaggiare i suoi vini ci ha riportato con il cuore a ricordi di infanzia: la campagna, le giornate con i nonni, il profumo del legno bagnato e i petali di rosa.

Abbiamo l'imbarazzo della scelta, ma tra i vini portati a casa come souvenir, ci ha steso l'Oso, che nella versione 2015 è un sauvignon blanc macerato sulle bucce per 35 giorni che, dopo il giusto riposo e affinamento, esprime il suo meglio.

Oso è la sfida annuale di Tommaso, del suo laboratorio in cui sperimenta e che porta ad un prodotto unico e volutamente irripetibile. Ogni anno infatti vinifica uve non presenti in azienda oppure uve già sperimentate con tecniche diverse. Non abbiamo mai amato così tanto l'arancione, vino complesso e di gran carattere che ti fa perdere tra sentori agrumati, di albicocca non matura, zeste, resina, propoli e addirittura polvere di caffè.

Vino di grande persistenza adatto da bere anche da sé, senza accompagnamento, anche se noi lo abbiamo gustato con carciofi fritti e formaggi stagionati, ascoltando "Tijuana Moods" di Charlie Mingus ad un volume da denuncia.



900 ricette dalle 900 Donne del Vino con piatti locali e di antica tradizione, scelti in base all'abbinamento con i vini e i vigneti della stessa zona. Nasce così il primo ricettario al mondo che parte dal vino per arrivare al cibo e insegna a preparare la cucina tipica più adatta a gustare i vini della stessa regione. Nel suo complesso «Le ricette del vino» sono una raccolta di vini e tradizioni culinarie. Fanno conoscere anzi fanno entrare in quel patrimonio di saperi e sapori che caratterizza le tante «patrie locali» di cui è ricca l'Italia.

Sarà quindi il vino il vero protagonista di questo ricettario, ogni abbinamento è pensato per un piatto tipico e realizzato dalle associate nella tradizione regionale, della città, del paese o del borgo in cui la Donna del Vino vive o lavora. Produttrici, sommelier, enotecarie, enologhe, ristoratrici, giornaliste ed esperte del settore si sono messe letteralmente ai fornelli per realizzare le ricette; straordinarie professionalità del mondo del vino che grazie ai loro suggerimenti daranno un valore aggiunto al piatto.

Le Ricette del Vino» sono raccolte e pubbli-

cate con cadenza bisettimanale (il martedì e il venerdì) su www.ledonnedelvino.com

CHI SONO LE DONNE DEL VINO

Le Donne del Vino sono un'associazione senza scopi di lucro che promuove la cultura del vino e il ruolo delle donne nella filiera produttiva del vino. Nata nel 1988, conta oggi oltre 900 associate tra produttrici, ristoratrici, enotecarie, sommelier e giornaliste. Le Donne del vino sono in tutte le regioni italiane coordinate in delegazioni. Altre info sul sito e sul blog: www.ledonnedelvino.com

Vine Master Pruners Academy: la piattaforma dedicata alla formazione sulla potatura della vite

La Vine Master Pruners Academy è un importantissimo step dell'impegno formativo di Simonit&Sirch, l'unico gruppo internazionale specializzato e accreditato per la formazione del personale addetto alla potatura manuale dei vigneti, e punto di riferimento del settore a livello mondiale.

La piattaforma - in italiano ed inglese - offre un vero e proprio percorso di formazione strutturato a vari livelli, che potranno essere scelti in funzione dei propri interessi ed esigenze, con test online e prove pratiche in vigna. Seguendo l'intero iter si acquisiranno abilità crescenti. Il successo nelle diverse prove teoriche e pratiche consente di ottenere certificati di vari livelli che

danno via via accesso a quelli successivi, fino ad arrivare alla qualifica di Vine Master Pruner. Si inizierà con il corso di Vine Pruner, in cui verranno insegnate le basi del metodo Simonit&Sirch sulle forme di allevamento più diffuse, ovvero Guyot e Cordone Speronato. Con i livelli Vine Pruner Advanced, strutturati in due moduli, si approfondiranno Guyot e Cordone Speronato nelle fasi di allevamento e gestione nel tempo, e uno spazio verrà dedicato alla ristrutturazione e conversione dei vigneti esistenti. I livelli Vine Pruner Expert, pure in due moduli, prenderanno in esame le forme tipiche dei più importanti distretti viticoli del mondo. Selezionabili secondo i propri interessi, saranno



gli unici corsi di potatura al mondo sulle forme di allevamento dei vari territori, spiegate come mai prima. Chi punterà al titolo di Vine Master Pruner dovrà dare prova della sua capacità nel potare tutte le forme di allevamento della vite in uso nei principali distretti internazionali.

“Ogni potatore, viticoltore, vineyard manager, wine-lover o studente interessato alla potatura può unirsi a questa comunità digitale, migliorare la sua tecnica, confrontarsi con persone di tutto il mondo, scambiare esperienze”, spiega Marco Simonit. La piattaforma sarà via via implementata con nuovi corsi e arricchita dal confronto e dagli scambi fra tutti coloro che vi accederanno.