



la Cantina di Broni

Notizie da
Terre d'Oltrepò

Dalla nascita della Nuova Cantina "Terre d'Oltrepò", avvenuta nel giugno scorso, con l'adesione di tutti i soci, siamo oggi straordinariamente soddisfatti per l'evoluzione che l'iniziativa ha avuto.

L'approvazione, dalla quasi totalità dei soci, è avvenuta durante le due assemblee che si sono succedute nel corso del 2008. Adesso "Terre d'Oltrepò" con l'inglobazione della Cantina di Casteggio è una realtà consolidata.

Malgrado il generale momento di crisi, la Cantina "Terre d'Oltrepò", in controtendenza, ha aumentato le vendite sia in Italia che all'Estero, lavorando oltre 260.000



NUOVE PROSPETTIVE DA UNA NUOVA ESPERIENZA

Febbraio 2009
Anno XI - Numero 1

Spedizione
in abbonamento postale
70% Pavia
Regis. presso il Trib. di Voghera
n.138 del 29/1/99

quintali di uve.

La fusione è dunque una sempre più promettente iniziativa che propone un'azienda di eccellenza che unisce professionalità ed esperienza alla qualità dei prodotti e all'attiva partecipazione sociale.

Dobbiamo pertanto ringraziare i tantissimi soci che hanno sostenuto, incoraggiato e dato fiducia alla fusione, cosa che permette alla nostra nuova Cooperativa di guardare avanti con ottimismo e in sicurezza per la scelta fatta.

SOMMARIO

- 2 IL VINO BIANCO UN RESPIRO PROFUMATO
- 4 E ORA ANDIAMO A IMBOTTIGLIARE
- 5 LA NOSTRA RASSEGNA STAMPA
VINITALY
- 6 GUIDA UTILE PER IL 2009
- 7 BOTTI E BARRIQUES
- 8 FESTE IN CANTINA





ED ECCO I GRANDI
BIANCHI DELLA NOSTRA
CANTINA

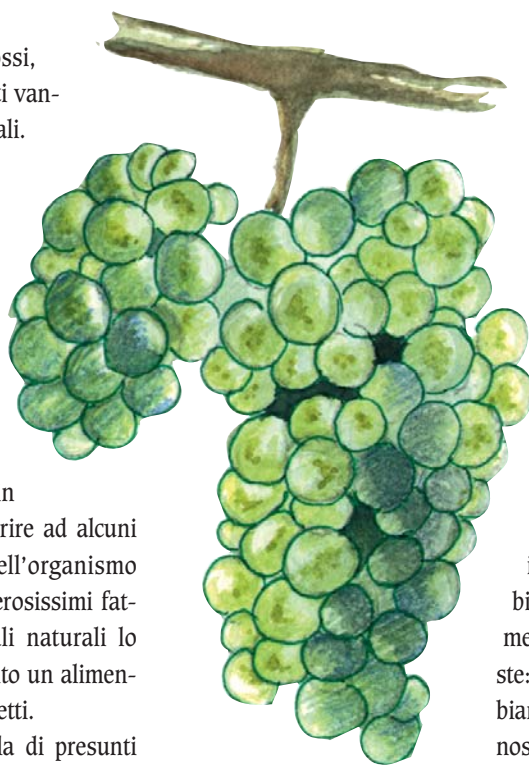
I PRODOTTI

IL VINO BIANCO UN RESPIRO PROFUMATO

Si è sempre detto che il vino rosso è un amico del cuore, ma si è poco parlato del bianco, così fresco, profumato e forse più... estivo.

Ora una notizia scientifica che giunge dall'America rende giustizia anche alle grandi virtù del bianco, sottolineandone i benefici effetti sulla salute dei nostri polmoni. Uno studio di qualche tempo fa, condotto dall'University of Buffalo, ha evidenziato come i fenoli e i flavonoidi contenuti nel vino bianco costituiscono un valido aiuto per il benessere del corpo. "Per quanto mi riguarda," ha dichiarato il professor Schunemann di quella Università, "l'evidenza dimostra che per la salute è preferibile un moderato consumo di vi-

bianchi che rossi, offrono evidenti vantaggi nutrizionali. Il grande contenuto di potassio favorisce la diuresi e, grazie alla sua ricchezza in polifenoli, il vino bianco è un alimento in grado di sopperire ad alcuni fabbisogni dell'organismo umano. I numerosissimi fattori nutrizionali naturali lo rendono pertanto un alimento a tutti gli effetti. Quando si parla di presunti



effetti negativi del vino, sia bianco sia rosso, è solo per chi ne fa un uso eccessivo. Buon senso quindi e godiamoci tutto il piacere di un calice trasparente e dorato che non danneggia certo la linea e permette di assorbire tutti i preziosi oligoelementi che il buon vino contiene.

E allora brindiamo pure in tutta serenità. Un buon bianco a pasto e uno spumeggiante bollicine per le feste: oltre alla tradizione abbiamo anche la scienza dalla nostra!

Pinot brut

Ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve Pinot nero provenienti della Vallescuropasso.

Ottimo da aperitivo e antipasti di mare.

Pinot grigio

A denominazione di origine controllata, è ottenuto dalla vinificazione in bianco dell'uva Pinot grigio (85%) e Pinot nero (15%).

Indicato per antipasti di pesce in genere e risotti con verdure.

Pinot nero

Ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve omonime provenienti dalle colline bronnesi.

Si accosta bene ad antipasti leggeri e di pesce, primi piatti di verdura e delicati secondi piatti a base di pesce e carni bianche.



no rispetto a quello delle altre bevande alcoliche e dalla mia ricerca risulta che proprio il vino bianco è quello che aiuta i polmoni a fare il loro dovere, favorendo la corretta respirazione."

Si privilegia perciò il bianco quando si desiderano profumi, freschezza e delicatezza. E' comunque importante sapere che i vini, sia



TAGLIATELLE AL VINO BIANCO

INGREDIENTI

Per 2 persone:

- 200 g tagliatelle
- 500 ml vino bianco secco
- 50 g di burro
- parmigiano grattugiato
- salvia
- sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

Mentre cuocete le tagliatelle, mettete su un altro fuoco una pentola col vino bianco e portatelo ad ebollizione.

Dopo 5 minuti che la pasta bolle, scolatela rapidamente e finite la sua cottura nel vino.

Quando è cotta al dente scolatela, disponetela sul piatto da portata e copritela con abbondante parmigiano grattugiato. Versateci sopra il burro fuso in cui

avrete fatto insaporire qualche fogliolina di salvia e non mescolate: il burro caldo fonde il formaggio formando una croccantissima crosticina.





Riesling

Questo vino a denominazione di origine controllata è ottenuto esclusivamente dalla vinificazione in bianco dell'uva Riesling Italiano.

Accompagna i secondi leggeri e delicati ed è un ottimo vino da pasto in genere.

Pinot nero rosato

Vino vivace dal suadente colore rosa chiaro e brillante. Si accompagna volentieri con salumi, primi piatti delicati, carni bianche e con la pizza.

Riesling fermo

Vino dal gradevole colore giallo paglierino con riflessi verdini, è ottenuto dalla spremitura e vinificazione dall'omonimo vitigno Riesling Italiano.

Ottimo a tutto pasto.

Riesling vivace

Vino dal gradevole colore giallo paglierino con riflessi verdolini, è ottenuto dalla spremitura e vinificazione dell'omonimo vitigno Riesling.

Ottimo a tutto pasto.

PER I DOLCI

Moscato

Questo vino a denominazione di origine controllata è ottenuto dalla vinificazione in bianco dell'omonima uva.

TARTELLETTE AL VINO BIANCO, CON POMODORO, MOZZARELLA E RUCOLA

PER 4 FORMINE DA 8 CM O TEGLIA UNICA DA 22-24 CM

INGREDIENTI

per la pasta brisée (300 gr):

- 80 g di burro
- 200 g di farina 00
- 5 g di sale
- 50 ml di vino bianco secco

per il ripieno:

- 200 g di pomodori di Pachino
- 80 g di mozzarella fior di latte
- 20 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 mazzetto di rucola selvatica
- 2 g di origano secco
- q.b. di sale e pepe nero

PROCEDIMENTO:

In una ciotola, lavorare il burro ammorbidito e la farina, unire il sale e, gradualmente, il vino bianco. Lavorare con le mani fino ad ottenere un impasto morbido e liscio. Raccoglierlo a palla, schiacciarlo un po' col palmo della mano (dopo sarà più semplice stenderla), avvolgere nella pellicola e conservare in frigorifero per non più di 10 minuti (altrimenti il burro s'indurisce). Stendere, quindi, la pasta ad uno spessore di 8 mm circa, ritagliare 4 dischi di 8 cm di diametro e foderare 4 stampini antiaderenti da tartelletta (oppure utilizzare il tutto per foderare una teglia unica). Pungere la pasta con i rebbi di una forchetta, in più

punti e cuocere a 180 gradi per 15 minuti. Estrarre e farcire con la mozzarella a pezzetti ed i pomodorini lavati e tagliati a metà; salare e pepare a piacere, irrorare con metà dell'olio e proseguire la cottura per dieci minuti. Sfnare, lasciar riposare per 2-3 minuti, quindi sfornare delicatamente e completare, all'ultimo momento, con l'origano, la rucola e l'olio rimasto. Buonissima gustata appena tiepida o, comunque, a temperatura ambiente.



Ottimo da dessert per dolci secchi o con creme.

ED INFINE PER BRINDARE

Pinot nero spumante classico Butunon

Classico spumante a base di pinot nero, porta l'appellativo storico del bronese a memoria di una ultracentenaria storia di esperienze e tradizioni.

Secco, come specificato dall'etichetta "Pas Dosé" e come vuole la sua tecnica di produzione.

Da stappare freschissimo questo vino è adatto a tutti i brindisi festosi.

Classese

Ottenuto dalla spumantizzazione delle uve pregiate di Pinot nero della Valle scuropasso ha la forza di un grande vitigno coltivato da oltre centenni.

Adatto a consacrare i più lieti eventi della vita

Pinot Nero spumante Martinotti

Vino spumante dal colore giallo paglierino chiaro con perlage fine e persistente, profumato, fragrante si adatta a tutti i tipi di eleganti aperitivi e ai più lieti brindisi.

Moscato spumante Martinotti

Vino spumeggiante dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, è ottenuto dalla spumantizzazione col metodo Martinotti del mosto di spre-

mitura dell'omonimo vitigno Moscato.

Accompagna mirabilmente la pasticceria finissima con crema, il panettone natalizio e in particolare i dolci di tutte le festività.



Come tutti gli anni arriva il momento di imbottigliare il nostro vino. È un'operazione che facciamo con passione e competenza. Abbiamo imparato a conoscerne le modalità, ma ci piace ripetere qui alcuni dei migliori suggerimenti per eseguire il nostro compito alla perfezione.

Imbottigliare personalmente è oltretutto un'attività divertente che ci consente di diventare protagonisti di quanto arriva poi sulla nostra tavola.

Partiamo da una regola generale: i vini amabili vanno imbottigliati a temperatura abbastanza bassa (metà febbraio è il momento giusto) mentre per i vini già un po' invecchiati (che hanno cioè superato il primo anno di vita) si devono scegliere mesi un po' più tiepidi. A casa il vino deve riposare almeno un giorno prima dell'imbottigliamento.

IN CANTINA

E ORA ANDIAMO A IMBOTTIGLIARE



I NOSTRI VINI SFUSI

**I NOSTRI VINI SFUSI SONO IN VENDITA
DAL 7 FEBBRAIO 2009
E NON DIMENTICATE I NOSTRI INDIRIZZI:**

TERRE D'OLTREPO

via Sansaluto, 81 - 27043 BRONI

LA BOTTEGA DEL VINO

via Torino, 96 - 27045 CASTEGGIO

BONARDA	RIESLING
BARBERA	MOSCATO
BUTTAFUOCO	PINOT NERO
ROSSO OLTREPO' PAVESE	PINOT GRIGIO
SANGUE DI GIUDA	PINOT ROSE'
CROATINA	

GLI ATTREZZI

Occorreranno: una cannula aspirante o rubinetto, un imbuto, una tappatrice e le etichette da applicare sulle bottiglie. Fondamentali, per una buona esecuzione, sono le bottiglie e i tappi. Le bottiglie più comuni sono la bordolese (cilindrica a collo corto), la borgognotta (cilindrica e slanciata), e la renana (affusolata).

ma meglio se con serbatoio aspirante o rubinetto, un imbuto, una tappatrice e le etichette da applicare sulle bottiglie.

Si utilizzano bottiglie di vetro chiare per i bianchi e rosati e scure per i vini rossi. Comun-

que le bottiglie verdi possono andare bene per tutti i tipi di vino, anche per gli spumanti. Le bottiglie già usate vanno perfettamente lavate con acqua calda e soda, risciacquate abbondantemente e fatte sgocciolare sullo scolabottiglie finché non saranno perfettamente asciutte.

Anche la scelta del tappo è fondamentale. Occorre un sughero compatto ed elastico, non troppo morbido, privo di odore e con venature ampie e superficiali. I tappi in sughero vanno paraffinati o leggermente oliati ventiquattrore prima dell'impiego. L'olio da usare è quello di vaselina: Imbottigliate in giornate tiepide e non ventose controllando che le bottiglie siano alla stessa temperatura del vino.

L'IMBOTTIGLIAMENTO

Come già detto la damigiana va posta a un livello più alto rispetto alla bottiglia. Inserita la canna, che non deve mai "pescare" nel fondo, dopo una

prima tirata si infilerà subito l'altra estremità, eventualmente aiutandosi con un imbuto, nel collo della bottiglia. Le bottiglie non vanno riempite completamente e il collo deve restare libero.

Questo per evitare che il vino si ossigeni troppo (se lo spazio tra vino e tappo è eccessivo) o la bottiglia possa esplodere (se il livello del vino è troppo alto).

LA TAPPATURA

Un buon rivenditore di attrezzature enologiche saprà consigliarvi la macchina più adatta alle vostre esigenze. Escludendo i modelli più sofisticati, troverete macchine di facile uso: dalle manuali alle automatiche o semiautomatiche. La macchina che avete già sarà sicuramente ottima. A questo punto l'imbottigliamento è fatto.

Resta da etichettare le bottiglie, lasciarle in piedi almeno per ventiquattrore e poi riporle.

E finalmente "Prosit"!

LA LUNA GIUSTA

Chi sa imbottigliare avrà l'accortezza di non sottovalutare mai il momento buono. Quello delle fasi lunari. Questa antica regola dei nostri avi è stata infatti confermata dalla pratica e anche da alcuni studi che, pur relativizzando il fenomeno, ne hanno ribadito il fondamento a livello scientifico.

Eccovi dunque le principali regole da seguire:

- Non imbottigliare mai con la luna nuova.
- Evitare le giornate ventose.
- Imbottigliare i vini dolci entro marzo, quelli frizzanti entro maggio, per i vini fermi si può scegliere il periodo liberamente.
- Il primo quarto di luna è propizio per l'imbottigliamento dei vini frizzanti. L'ultimo quarto è ideale per i vini da invecchiamento.
- Con la luna piena si può imbottigliare tranquillamente qualunque tipo di vino.

Ed ecco in sintesi le quattro regole da tenere sempre presenti:



LUNA NUOVA

E' sconsigliato l'imbottigliamento



PRIMO QUARTO

Ottimo per i vini frizzanti



LUNA PIENA

Periodo medio adatto per tutti i vini



ULTIMO QUARTO

Periodo adatto ai vini di invecchiamento



DAL MONDO

LA NOSTRA RASSEGNA STAMPA

Vi proponiamo la nostra più recente rassegna stampa con segnalazioni che pongono una sempre crescente attenzione alla nostra realtà e ai nostri vini

GUSTI&SAPORI

Itinerari, enogastronomia, eventi, ospitalità, personaggi, arte, cultura Anno 3, N.4, sett.2008. A pag.43 intervista a Livio Cagnoni, direttore generale di "Terre d'Oltrepò".

GAMBERO ROSSO

BOLLICINE D'ITALIA '09 a pag.61 il Pinot Nero Brut Postumio Rosé della Cantina di Casteggio; a pag.62 il Pinot Nero Brut Rosé Bronis, di "Terre d'Oltrepò"; a pag.64 il Postumio Brut 100 Anniversario '05 della Cantina di Casteggio

AIS

LOMBARDIA

Associazione Italiana Sommeliers Vini plus 2009 Guida ragionata alle produzioni vitivinicole di qualità in Lombardia

alle pagg. 230/231 la Cantina di Casteggio.

Tra le Menzioni Viniplus 2005 l'Oltrepò Pavese Barbera Doc Autari 2003

GAMBERO ROSSO

L'ALMANACCO

DEL BERE BENE '09

a pag.54 la Cantina Sociale di Broni, alle pagg. 56 e 64, la Cantina di Casteggio

GIORNALI E RIVISTE

LA PROVINCIA PAVESE

3 ottobre 2008, pag.37 La guida dell'Espresso Due vini dell'Oltrepò a un passo dall'eccellenza Le pagelle

IL MIO VINO

Ottobre 2008, alle pagg. 101/104 Un ultimo arrivato che c'è da sempre: il Pinot nero



VINO, DA SEMPRE



Un calice di vino racconta millenni di storia umana. Gli studiosi che nel corso del XX secolo hanno cercato di scoprire quanto la terra nasconde alla vista degli uomini si sono imbattuti casualmente nella più antica giara di vino mai rinvenuta. Nel 1996, infatti, una missione archeologica americana, proveniente dall'Università della Pennsylvania e diretta da Mary Voigt, ha scoperto nel villaggio neolitico di Hajji Firuz Tepe, nella parte settentrionale dell'Iran, una giara di terracotta, della capacità di 9 litri, contenente una sostanza secca proveniente da grappoli d'uva. La notizia, riferita da Corriere Scienza del 15 ottobre 2002, aggiunge che i reperti rinvenuti risalgono al 5100 a.C., quindi a 7.000 anni fa, ma gli specialisti affermano che il vino è stato prodotto per la prima volta, forse casualmente, tra 9 e 10.000 anni fa nella zona del Caucaso. Sembra infatti che il primo vino sia stato prodotto del tutto per caso (come è avvenuto per il pane lievitato) per la fermentazione accidentale di uva dimenticata in un recipiente. È comunque accertato che la produzione su larga scala di vino è iniziata poco dopo il 3000 a.C., quindi circa 5.000 anni fa.

APPUNTAMENTI

VINITALY, VERONA DAL 2 AL 6 APRILE 2009



vinitaly
Another love story in Verona

organized by VERONAFIERE

Salone Internazionale del Vino e dei Distillati

Terre d'Oltrepò vi aspetta nel padiglione della Lombardia in uno spazioso stand di quarantaquattro metri quadrati dove potrete degustare tutti i vini della nostra produzione.

Venite a trovarci alla manifestazione fieristica del nostro settore che raccoglie in assoluto la maggior affluenza di pubblico e si è affermata come la più ampia e qualificata "vetrina" della produzione enologica mondiale.



La Cantina sociale Terre d'Oltrepò avvalendosi della ormai pluriennale collaborazione con l'Università di Milano e con Ager s.c., società di sperimentazione e di consulenza tecnica in viticoltura, fornisce per l'annata entrante 2009 una guida utile alla programmazione dei lavori agronomici con dei consigli tecnici che possano essere di aiuto ai viticoltori per incrementare il livello agronomico della viticoltura locale.

In questa fase invernale i soci viticoltori si apprestano ad effettuare/completare alcune operazioni fondamentali per la programmazione della vendemmia 2009 quali la potatura, la preparazione del terreno per nuovi impianti, il risanamento dei vigneti dalle piante infette e la concimazione invernale.

Per una corretta gestione di queste pratiche agricole non si può prescindere da alcune considerazioni che riguardano l'andamento climatico. L'annata 2008-2009 si apre infatti con una serie di problematiche operative dettate dal clima piovoso che sta ritardando i lavori in campo e obbligando a posticipare le operazioni invernali verso l'inizio della primavera. Il clima dell'Oltrepò è caratterizzato da un livello di piovosità che si attesta in media attorno i 600 mm/anno nell'aria occidentale e di circa 800 mm/anno nella fascia orientale della DOC. Le piogge sono normalmente concentrate nei mesi di marzo - maggio e nella stagione invernale apportando rispettivamente il 20% e il 35% delle precipitazioni totali annue.

MESE	2003	2004	2005	2006	2007	2008
marzo	9	33	17	23	72	7
aprile	48	59	78	29	16	109
maggio	20	64	63	78	40	121
ottobre	68	63	83	40	55	49
novembre	141	118	77	46	60	154
dicembre	88	49	60	51	6	89
media anno	490	591	547	642	630	910

La stagione passata si è dimostrata un'annata copiosa di precipitazioni con contributi mensili costanti di entità sopra la media. In generale la piovosità totale è stata superiore del 30% rispetto le medie locali con un valore totale per l'area di Voghera di 910 mm/anno. A ritroso si riscontrano gli stessi livelli di precipitazioni invernali nell'annata 2003 che a differenza fece riscontrare minori precipitazioni annue (490 mm/anno). I terreni si presentano con un bilancio idrico positivo con contenuti di acqua nei suoli prossimi alla capacità di campo e ad oggi i livelli di acqua disponibile sono pari a circa 40-60 mm. Nella fascia vitata le temperature minime variano tra -2 e 2 °C mentre le massime tra 1 e 6 °C.

La potatura rappresenta un'operazione fondamentale poiché definisce le quantità per l'anno 2009. Si consi-

CONSULENZA TECNICA GUIDA UTILE PER IL 2009

glia di eseguire una potatura scegliendo tralci non eccessivamente vigorosi (diametro ottimale 0,9 mm); per quelle zone dove di sovente si verificano delle importanti gelate tardive si raccomanda di lasciare una potatura a doppio tralcio allo scopo di avere la possibilità in fase di legatura di selezionare i tralci che non abbiano subito danni da freddo. Si suggerisce di abbassare il più possibile il taglio di potatura sul ceppo in modo da evitare strozzature durante la curvatura del tralcio a frutto. Come regola generale i vigneti vigorosi necessitano di una potatura più lunga mentre i vigneti deboli necessitano di una potatura più corta.

In fase di potatura è possibile riscontrare sui tralci dei danni legati all'attività xilofaga delle larve o degli adulti di Bostrico. I sintomi sono riconoscibili con fori in corrispondenza dei nodi e con la presenza di grumi di gomma attorno al foro. Un attacco non gestito può indurre un accciamento della gemma o durante la fase vegetativa della pianta al disseccamento del tralcio. Al fine della difesa distruggere i resti di potatura con la trinciatura o con il fuoco. È utile produrre delle esche di vecchi tralci e disporli ogni 20 m alla base dei ceppi

asportandoli verso la metà di giugno. Eventuali trattamenti di tipo chimico, da effettuarsi solo per forti attacchi, non danno risultati apprezzabili a causa dell'ampio periodo di sfarfallamento degli adulti. Nel caso si dovesse intervenire si consiglia di localizzare i trattamenti tra la metà e fine di luglio con fosfororganici.

CONCIMAZIONE:

Il periodo di riposo vegetativo è il momento più indicato per l'apporto di parte delle asportazioni annuali di fosforo e di potassio in terreni cronicamente in carenza di questi macro nutrienti. Si consiglia di utilizzare concimi semplici (es. perfosfati e solfato potassico magnesiaci) o complessi a basso titolo di Azoto in base al fabbisogno dedotto da l'analisi del suolo. Le quantità di potassio e di fosforo da restituire al suolo sono indicativamente pari al 70 % del fabbisogno

complessivo annuale che complessivamente per 100 q/ha di uva prodotta sono 20-30 Kg/ha di P2O5 e 70-80 Kg/ha di K2O. Il momento è ideale anche per preservare la fertilità naturale del suolo tramite l'apporto di sostanza organica con letame o concimi organici pellettati. I quantitativi per una buona concimazione organica annuale con letame sono pari a 100 q/ha ovvero circa 6 q/tercia che sono rapportabili a 2 q/tercia di concime pellattato.

I terreni ricchi d'acqua sono anche i terreni più freddi e che più difficilmente si scaldano. Una elevata inerzia termica induce una ripresa radicale posticipata e un germogliamento ritardato. Per facilitare lo sgorgo di parte dell'acqua presente nei terreni pesanti si consiglia di effettuare dei canali drenanti sotterranei con aratri talpa. Si ricorda che la lavorazione deve essere praticata partendo dal fosso verso la parte alta del vigneto. Il canale sotterraneo deve drenare direttamente nel fosso irriguo di scolo.

MAL DELL'ESCA:

Si ritiene che il mal dell'esca sia da considerarsi non tanto una malattia complessa (causata cioè da funghi diversi presenti contemporaneamente nello stesso ambiente e agenti in combinazione o in successione) quanto il risultato del concorso o della sovrapposizione di distinte malattie o attacchi fungini in stadi diversi della vita della pianta. Non potendo adottare nessuna strategia di difesa chimica ed essendo bandito l'arsenico di sodio, l'unico principio attivo che sembra in grado di ridurre i sintomi e aumentare la longevità delle piante, la prevenzione rimane il solo mezzo idoneo al contenimento dell'esca.

Si consiglia per gli impianti nuovi di: 1. Porre particolare attenzione nell'accertamento della qualità globale delle barbatelle. Una barbatella in buono stato è sinonimo di buona

prassi igienica in vivaio e quindi un minor potenziale di diffusione di eventuali inoculi.

2. Preferire materiale che abbia subito in vivaio trattamenti termici con acqua calda a 50 °C.

3. Verificare l'assenza di vasi con imbrunimenti e con gomme nere subito intorno al midollo.

IN IMPIANTI ADULTI:

1. Protezione delle ferite. Per evitare l'insediamento di patogeni sulle superfici di taglio si raccomanda di proteggere i tagli di diametro superiore ai 2 cm con mastici e cicatrizzanti in commercio o tramite l'utilizzo di preparati aziendali a base di vinavil + IBS o rameici. La protezione con mastice va applicata immediatamente dopo il taglio o entro due giorni.

2. Si raccomanda di disinfettare gli strumenti di taglio con alcool etilico, poltiglia bordolese, ipoclorito di sodio, ecc.

3. Potatura separata delle piante infette.

4. Rimozione e incenerimento del materiale legnoso alterato. Si sconsiglia la trinciatura dei sarmenti. Si consiglia di capitozzature i ceppi fino a trovare i tessuti legnosi non attaccati tramite tagli netti e obliqui per evitare ristagni di acqua sulle superfici esposte. Se la malattia arriva fino al punto di innesto si consiglia l'estirpo della pianta

5. Includere nel piano di lotta anticrittogamici a cui siano sensibili anche i funghi dell'esca (ad es. folpet)

6. Trattamenti chimici di recupero quali iniezioni al troco di triazoli e trattamenti con prodotti biologici danno sporadiche indicazioni positive; quindi non possono perciò essere attualmente raccomandati.

FLAVESCENZA:

Nella fase invernale è opportuno estirpare le piante che nella stagione precedente abbiano dato sintomi visibili in modo da ridurre la percentuale di fitoplasma trasmissibile. Sotto il profilo agronomico occorre mantenere le viti in condizioni colturali ottimali evitando di eccedere nelle concimazioni azotate per avere un normale rigoglio vegetativo.

In Pinot grigio è considerato una mu-

tazione genetica del Pinot Nero ed è noto per le proprie caratteristiche aromatiche fin dal 1375. L'antico nome "Spirer" (1689) e di "Ruländer" (1711) indicano una diffusione importante nei tempi passati oltre che in Francia anche in Germania a Spira grazie l'azione di un viticoltore di nome Ruland. In Italia è giunto verso la fine del 1800.

Il Pinot Grigio si fa riconoscere per il particolare colore della buccia dei suoi acini, un colore che varia dal blu-grigio al bronzo-rosa. Varietà precoce sin dal germogliamento produce apici espansi di colore verde grigiastro. La foglia risulta essere piccola e cuoriforme. Il lembo si presenta a superficie bollosa. Il grappolo è piccolo (60-150 g) e leggermente serrato. La polpa è di sapore neutro e dolce. Il vitigno possiede portamento eretto e vigoria ridotta. La produzione è buona e regolare e la varietà predilige sistemi di allevamento a Guyot con potatura medio-lunga. I terreni preferiti sono quelli collinari argillosi o di fondovalle sciolti.

Risulta particolarmente sensibile alla botrite, alla peronospora e all'oidio ma abbastanza tollerante al mal dell'esca. Piuttosto sensibile alla clorosi ferrica mentre presenta una buona adattabilità alla siccità. Vitigno a duplice attitudine: può essere utilizzato per produrre basi spumante o vini bianchi fermi. Spesso utilizzato anche per la produzione di vini rosati. Il vino possiede aromi fruttati di notevole finezza, media acidità, buona sapidità e un retrogusto leggermente amarognolo.

Talvolta il mosto del Pinot Grigio viene fatto macerare con le bucce, conferendo al vino il suo tipico colore ramato, una tecnica oramai quasi scomparsa ma che regala al vino un interessante profilo aromatico oltre che maggiore struttura. La maggioranza del Pinot Grigio secco si vinifica senza la macerazione delle bucce nel mosto - o con una breve macerazione di qualche ora a bassa temperatura così da non estrarre colore ma solo aromi - conferendo al vino i tipici colori dei bianchi.

Si riporta di seguito un elenco dei principali cloni di Pinot Grigio e le caratteristiche più salienti:

R 6	Clone vigoroso, produttivo e costante, versatile. Grappolo cilindrico, piccolo, compatto con acino medio ovoidale e buccia spessa. Mediamente resistente alla botrite. Vino con spiccati aromi fruttati, di notevole acidità e buona struttura. Si presta sia alla vinificazione in purezza che al taglio.
VCR 5	Clone mediamente vigoroso con produttività inferiore alla media, versatile. Grappolo piccolo, semicompatto con acino medio e buccia spessa. Mediamente resistente alla botrite, resistente alla clorosi. Vino fresco ricco in profumi, di corpo.
Fedit 13 CSG	Clone mediamente vigoroso, produttivo con produzione costante. Grappolo piccolo, cilindrico, semicompatto con acino piccolo ovoidale e buccia consistente. Media resistenza alla botrite. Vino dal profumo delicato, di corpo con leggero sapore amarognolo.
ISV-F1	Clone di vigoria contenuta, produttivo e anticipato. Grappolo piccolo, cilindrico, compatto con acino medio-grosso, ovoidale e buccia sottile. Sensibile alla botrite. Vino profumato con spiccati sentori di frutta e fiori, di corpo; adatto sia alla vinificazione in purezza che in uvaggio.
SMA 505	Clone vigoroso e produttivo. Grappolo medio, piramidale, compatto con acino medio-grosso con buccia consistente. Tollerante alle malattie. Vino leggermente profumato di media acidità e struttura.
SMA 514	Clone vigoroso e produttivo. Grappolo medio, compatto con acino medio-grosso con buccia sottile. Sensibile alla botrite. Vino profumato di buon corpo e acidità.
52 53	Taglia del grappolo medio-piccola, poco produttivi (soprattutto il 52) e con una ricchezza zuccherina dei mosti elevata. I vini di questi cloni sono di elevata tipicità.
457	Clone conforme alle caratteristiche generali del vitigno. Vino molto tipico e profumato

CURIOSITÀ

BOTTI E BARRIQUES

Il binomio vino-legno esiste da millenni, perché in passato il legno era l'unico materiale reperibile in abbondanza con cui costruire grossi contenitori. Nell'ultimo dopoguerra i contenitori in acciaio, molto più pratici ma anche più asettici, hanno temporaneamente sostituito le botti. Oggi la tendenza a una sempre maggiore morbidezza, conferendo longevità e complessità induce a riportare nelle cantine le botti di legno. Certi vini, ottenuti da particolari vitigni, acquisiscono a contatto con il legno elementi che conferiscono loro maggiore rotondità e durata nel tempo. Ma un vino affinato in legno assume anche aromi particolari, piacevolissimi se ben dosati, fastidiosi quando coprono gli aromi primari, quando cioè si eccede nell'utilizzo delle botti. Non solo il tipo di legno, ma

anche il taglio, la stagionatura, la tostatura e persino il lavaggio influiscono sugli aromi ceduti al vino dalla botte.

GRANDE O PICCOLA?

La barrique è una piccola botte con capacità di 225 litri. Di tradizione francese, solitamente viene costruita utilizzando legno di rovere di Allier, Limousin, Tronçais, Nevers, Vosges e, più di recente, delle Rocky Mountains e anche proveniente dalla Russia. Rispetto a una botte grande, nella barrique la quantità di vino a diretto contatto con il legno è proporzionalmente maggiore e risulta di conseguenza maggiore anche lo scambio di sostanze con il legno. Il rapporto fisico-chimico tra una grande botte e una piccola botte è di circa 3 a 1; ciò significa che sono necessari tre anni di botte grande per avere il bouquet di un anno di barrique. Questo non vuol dire, però, che la botte

piccola sia da preferire alla grande: sta alla sapienza del cantiniere, in base alle uve a disposizione e alla loro destinazione enologica, dosare l'intervento del legno, scegliendone la pezzatura, la tipologia e stabilendo il tempo di affinamento.

LA SCELTA DEL LEGNO E LA STAGIONATURA

Esistono innumerevoli variabili nella produzione delle botti, che causano differenze, a volte anche notevoli, negli aromi che il legno cede al vino, soprattutto nel caso delle piccole botti, in cui, come già detto, il contatto con il vino è amplificato. Innanzitutto la zona di provenienza: il terreno dove cresce il legno da destinare alle botti gioca un ruolo fondamentale. Nei terreni più leggeri, più umidi (per esempio in Limousin) si ottengono legni più porosi, con tannini più aggressivi, indicati per i brandy. Al contrario, terreni più calcarei (in Alleria, ma anche in Tronçais e Vosges) danno legni meno porosi, più dolci.

La prima fase, dunque, è la scelta del legno: qui è fondamentale l'esperienza dell'uomo, che dovrà selezionare il legno della migliore qualità, preferendo i tronchi più dritti e con minori ramificazioni. Dal tronco si devono ricavare le doghe: la tecnica migliore è quella dello spacco che, rispetto al taglio, ha il pregio di preservare e rispettare l'integrità delle fibre del legno. Ottenute le doghe, bisogna passare alla fase di stagionatura. Infatti al momento del taglio il legno ha un tenore di umidità di circa il 70%, che renderebbe impossibile una buona tenuta delle botti dopo l'assemblaggio. L'essiccamento può avvenire all'aria aperta o in appositi essiccatoi: la differenza è stimabile

LA SCELTA DEI BICCHIERI DA VINO

In ogni degustazione che si rispetti la scelta del bicchiere più adatto è un fattore molto importante, perché il giusto "calice" consente di apprezzare al meglio tutte le sfumature del vino. Sono pertanto da scartare anche se possono essere esteticamente piacevoli o di valore:

- bicchieri colorati
- bicchieri con decorazioni più o meno preziose e sfaccettature
- bicchieri d'argento o di altro materiale metallico

Sono invece da preferire, perché consentono di cogliere le sottili sfumature di colore e di aromi:

- bicchieri di cristallo sottile o di vetro il meno pesante possibile
- bicchieri dotati di uno stelo, non solo elegante, ma utile per fare in modo che il contatto con la mano non riscaldi il vino servito freddo e non gli trasmetta eventuali odori estranei



in 3-4 anni di tempo. Negli essiccatoi si può abbattere l'umidità in tempi brevi, ma bisogna fare attenzione: la perdita veloce di acqua da parte del legno, con il conseguente veloce restringimento dei tessuti e delle fibre, potrebbe causare la formazione di spaccature più o meno grandi.

L'essiccamento naturale avviene semplicemente abbandonando le assicelle accatastate in un'ampia area all'aria aperta.

La regola stabilisce che il periodo di stagionatura dev'essere al minimo di un anno per ogni centimetro di spessore dell'assicella. Ciò significa che la stagionatura dev'essere al minimo di un anno per ogni centimetro di spessore dell'assicella. Ciò significa che la stagionatura dev'essere al minimo di un anno per ogni centimetro di spessore dell'assicella. Ciò significa che la stagionatura dev'essere al minimo di un anno per ogni centimetro di spessore dell'assicella.

l'essiccatura artificiale va perduta.

PIEGATURA E TOSTATURA

Una volta stagionate, le doghe vengono sagomate alle estremità per avere più larghezza al centro, dove il fusto ha il diametro maggiore. Le doghe vengono a questo punto unite nel primo cerchio formando, un fusto a forma di cono. La piegatura delle doghe, per completare la botte, avviene a caldo, com'è necessario per rendere meglio deformabile il legno. Segue la tostatura, ovvero l'esposizione al fuoco delle botti: è questa la fase che conferisce maggiori differenze aromatiche tra botte e botte. La tostatura leggera prevede circa 5 minuti di esposizione al fuoco; la media circa 10 minuti; quella forte intorno ai 15-20 minuti. La botte così trattata amplificherà nel vino gli aromi della famiglia dei tostati (fumé, caffè, tabacco, eccetera).



LE FESTE IN CANTINA

Broni:
08 marzo 2009
POLENTA E SALSICCIA



Broni:
22 marzo 2009
FRITTELLE E SCHITTA



PER RICEVERE A CASA TUA

la Cantina di Broni

Questo periodico viene distribuito solo per abbonamento.
Per ricevere i prossimi numeri compilare il tagliando e spedirlo a:

Cantina Sociale di Broni - via Sansaluto, 81 - 27043 Broni - Pavia
tel. 0385 51505 - fax 0385 56025
info@bronis.it

Attenzione: se avete già inviato questo coupon o se ricevete già il giornale l'abbonamento rimane valido sempre, non occorre quindi inviarne altri

NOME

COGNOME

INDIRIZZO

CAP CITTÀ

I dati dei lettori saranno utilizzati esclusivamente per l'invio del giornale ai sensi dell' Art. 13, D.LGS. 196/2003

FIRMA PER ACCETTAZIONE

IL VINO DEGLI AMANTI

Oggi lo spazio è splendido! Senza morsi né speroni o briglie,
via, sul vino, a cavallo verso un cielo divino e incantato!

Come due angeli che tortura un rovello implacabile oh,
nel cristallo azzurro del mattino, seguire il lontano meriggio!

Mollemente cullati sull'ala del turbine cerebrale,
in un delirio parallelo,

sorella, nuotando affiancati, fuggire senza riposi né tregue
verso il paradiso dei miei sogni.

da I fiori del male di Charles Baudelaire
(Parigi, 1821 - 1867)

la Cantina di Broni

Anno XI • n° 1
febbraio 2009

Redazione:
Via Sansaluto, 81
27043 Broni (PV)
Tel. 0385 51505
Fax 0385 56025

Direttore:
Antonio Mangiarotti

Direttore responsabile:
Livio Cagnoni

Segreteria di redazione:
Sara Ferrari

Art director e impaginazione:
Raul Martinello

Redazione:
Angela Ferrani

Stampa:
Tipografia PI-ME
Editrice Srl
Via Vigentina, 136
27100 Pavia

Regis. presso
il tribunale
di Voghera n.138
del 29/1/99