

Febbraio 2010
Anno II - Numero 1
Poste Italiane SpA
Spedizione in abbonamento
postale 70% CB/Torino
Registro Periodici del
Tribunale di Voghera
n. 190/09 in data 20/10/2009



NOTIZIE DALLE TERRE D'OLTREPO

... in questo numero:

Il periodo dell'imbottigliamento
Dedicato ai soci
Rassegna stampa e Vinitaly 2010
Le Feste



... è tempo d'imbottigliare
Vinitaly 2010



Principali accorgimenti per un corretto imbottigliamento

Come ogni anno diamo qualche piccolo accorgimento per poter imbottigliare personalmente i nostri vini sfusi.

Una delle regole principali quando si procede all'imbottigliamento è quella di limitare il contatto del vino con l'aria.

Non imbottigliare durante le giornate fredde o ventose.

Le bottiglie devono essere lavate con cura con l'apposito spazzolino cilindrico, acqua calda e lasciate sgocciolare fino a quando non saranno perfettamente asciutte.

Porre la damigiana contenente il vino da imbottigliare in un posto più alto rispetto alla bottiglia da riempire, per esempio sopra uno sgabello.

Inserire la canna nella damigiana solo dopo aver controllato che sia perfettamente pulita.

Fare attenzione a non riempire le bottiglie fino all'orlo e lasciare uno spazio di circa 9 centimetri (indicazione del riempimento indicato sulla bottiglia).

Procedere alla tappatura dopo aver scelto il tappo giusto, naturalmente quello in sughero è il migliore che potete trovare da un rivenditore di attrezzature enologiche.

Porre sulla bottiglia un'etichetta con il nome del vitigno e la data dell'imbottigliamento, servirà a non confondere le bottiglie.

Lasciare riposare le bottiglie per almeno 24 ore dopo l'imbottigliamento.

Conservare le bottiglie in una cantina sotterranea, oppure in un ambiente poco luminoso lontano da fonti di calore e ben areato.

IMBOTTIGLIAMENTO perchè e quando?



La luna giusta

Chi sa imbottigliare avrà l'accortezza di fare attenzione alle 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:

- 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.



LUNA NUOVA

è sconsigliabile l'imbottigliamento



PRIMO QUARTO

ottimo per i vini frizzanti



LUNA PIENA

periodo medio adatto per tutti i vini



ULTIMO QUARTO

periodo adatto ai vini da invecchiamento

La passione la tradizione e la convenienza

La professionalità e l'esperienza che possediamo ci rendono un'azienda a cui guardare per un futuro sempre più promettente. La nostra Società nasce inoltre con l'intenzione di dare un obiettivo concreto alla viticoltura oltrepadana.

Le oltre 850 Aziende Vitivinicole associate con circa 3.100 ettari di vigneto sottoscritto in più di quaranta comuni situati nella zona più vocata dell'Oltrepò Pavese ogni anno conferiscono alla nostra Cantina le loro uve.

Consigliamo ai nostri clienti di mantenere le tradizioni e continuare ad imbottigliare il vino acquistato in damigiana, perché il vino significa anche passione; la nostra professionalità ci dà la possibilità di poter offrire al cliente un'ottima qualità di vino a un ottimo prezzo.

Ricordiamo a tutti i clienti che recandosi presso le nostre botteghe del vino potranno trovare personale qualificato che saprà indirizzarli verso la scelta migliore, offrendo loro la degustazione dell'intera gamma dei nostri prodotti sia sfusi che in bottiglia.

Inoltre tutti i sabati mattina compresi nel periodo che va da Febbraio ad Aprile gli assaggi saranno accompagnati da pane e salame.

Aggiungiamo inoltre che tutti i nostri clienti per ulteriori informazioni possono collegarsi al nostro sito www.bronis.it e www.cantinacasteggio.it, contattarci tramite e-mail all'indirizzo: info@bronis.it

Le Botteghe del Vino
sono sempre aperte
anche sabato e domenica
ed osservano i seguenti orari di apertura:

Broni

Dal Lunedì al Sabato 08.00 12.00 - 14.00
18.00 Domenica 08.00 12.00 - 14.00 18.00
per l'imbottigliato e 08.00 12.00 per il vino
sfuso;

Casteggio

Lunedì 14.00 18.00 dal Martedì al Sabato
08.00 12.00 - 14.00 18.00 Domenica 08.00
12.00.

Per chi fosse interessato è possibile effettuare
visite guidate in cantina previo appuntamento.

La Ricetta

“Frittelle di Carnevale”

Ingredienti:

500 g di farina, 150 g di zucchero, 4 uova, latte, 1 bustina di lievito, scorza di 1 limone grattugiata, 1 pizzico di sale, liquore all'anice, zucchero a velo.

Sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungere la scorza di limone, il pizzico di sale, un bicchiere di latte e un pò di liquore all'anice. Amalgamare bene e continuando a mescolare bisogna versare la farina, setacciandola un poco alla volta. Alla fine si versa il lievito e si mescola fino ad ottenere un composto omogeneo.

Con un cucchiaino si prende un pò di composto e lo si versa nel tegame con l'olio bollente, friggendo alcune frittelle per volta. Quando si gonfieranno e saranno ben dorate, vanno scolate, asciugate con carta da cucina e disposte in un piatto. Cospargere di zucchero a velo.



La Ricetta

“Risotto al Pinot Nero (vinificato in bianco)”

Preparazione

Tagliare la cipolla molto finemente. Versare l'olio nella pentola (dove verrà preparato anche il riso). Quando l'olio è ben caldo aggiungere la cipolla tagliata ed abbassare la fiamma. Lasciar soffriggere per meno di 5 minuti. Aggiungere il riso e mescolare fino a che l'olio non sia stato completamente assorbito.

Versare il Pinot Nero (vinificato in bianco) e mescolare fino a che scompare l'odore di alcool. Aggiungere (un mestolo alla volta) il brodo e continuare a mescolare. Ogni 2 o 3 mestoli aggiungere una noce di burro (avanzarne un po' per dopo). Quando il riso è quasi pronto (molto al dente) aggiungere il parmigiano, il burro rimasto e la noce moscata.

Lasciar sciogliere tutto il burro (mescolando lentamente) e spegnere il gas.

A piacere condire con parmigiano crudo grattugiato.

Ingredienti e dosi per 4 persone

- 400 g di riso Arborio
- 1/2 cipolla
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 200 g di burro
- 1 bicchierone di Pinot Nero
(vinificato in bianco)
- Brodo di carne (o di dado)
- Formaggio parmigiano reggiano
- Noce moscata e sale qb.



E ORA ANDIAMO A IMBOTTIGLIARE

I nostri vini sfusi

... sono in vendita dal 12 febbraio 2010

E non dimenticate le nostre

BOTTEGHE DEL VINO:

Terre d'oltrepò

Via Sansaluto, 81 - 27043 Broni (PV)

Via Torino, 96 - 27045 Casteggio (PV)

Bonarda

Barbera

Buttafuoco

Rosso Oltrepò pavese

Sangue di giuda

Croatina

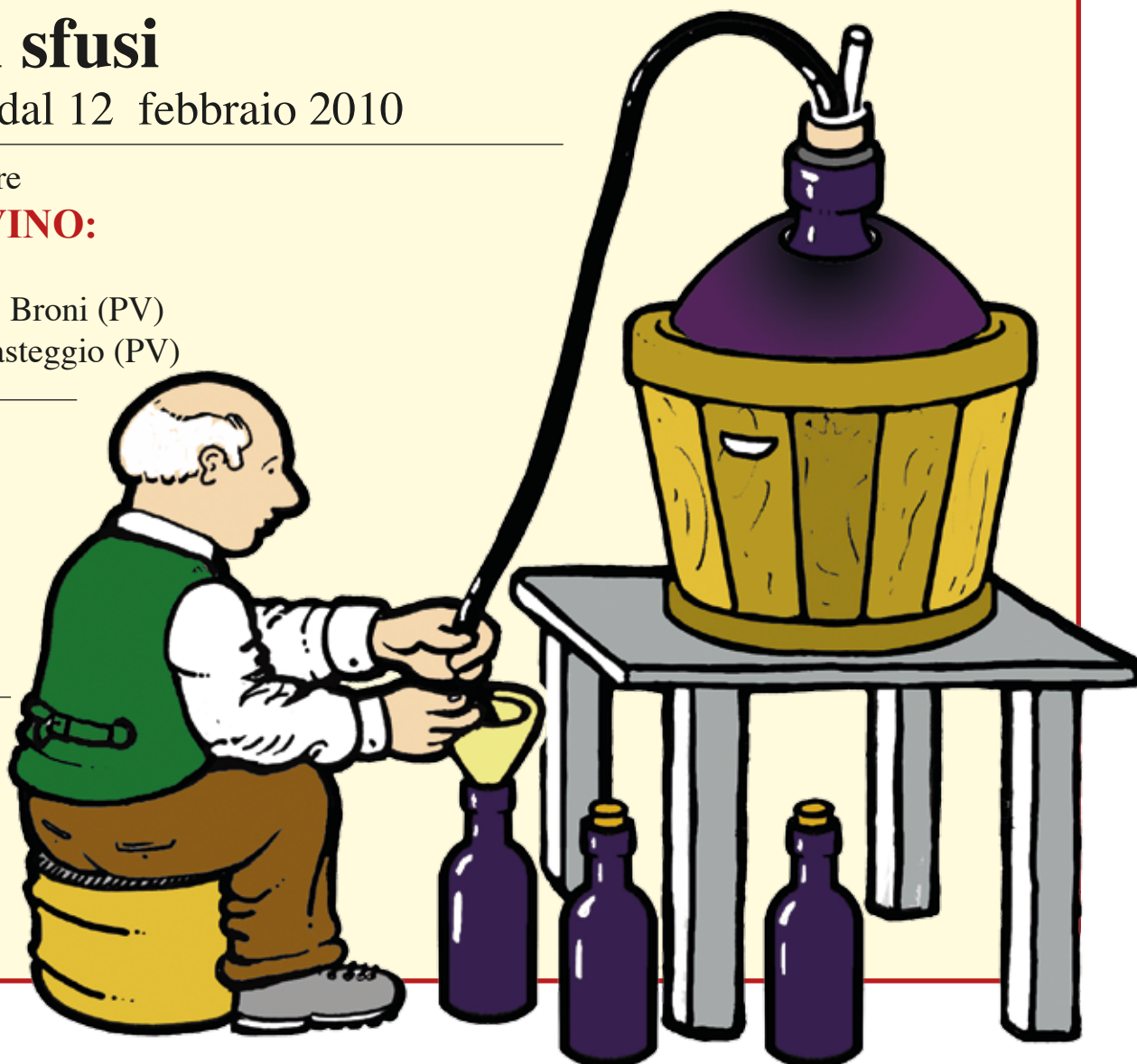
Riesling

Moscato

Pinot nero

Pinot grigio

Pinot rosè



DEDICATO AI SOCI



Negli ultimi anni la situazione del mercato nazionale, e più ancora internazionale ha subito forti modificazioni.

L'impostazione di marketing e di comunicazione, tranne pochi casi isolati, si è basata fortemente sulla focalizzazione del vitigno imponendo fenomeni modalit ad alternanza breve nell'arco di 3 massimo 5 anni.

Ne consegue che dal lato produttivo diventa quanto mai difficile seguire le tendenze del mercato e, a meno di non essere dei profeti, si rischia di arrivare sempre in ritardo

o di dover rivoluzionare il comparto produttivo ogni quinquennio.

Un ulteriore aspetto che sempre più sta assumendo significato e rilevanza è la bellezza e l'unicità del paesaggio viticolo: un valore aggiunto della qualità organolettica dei vini, esclusivo e non riproducibile. Il consumatore sta sempre più identificando il prodotto con la zona di origine ed è quindi gioco forza puntare sull'esclusività delle nostre aree viticole, sulla loro storia e tradizione.

Anche per questo motivo allora l'ambiente va analizzato, tutelato e rispettato per un risultato finale che, nel caso del vigneto, deve portare ad una specializzazione colturale in cui i fattori naturali sono tenuti nella dovuta e giusta considerazione.

Ambiente, quindi, in stretto legame con la tipicità dei vini, con i loro caratteri organolettici, con il grado di apprezzamento dimostrato dal consumatore.

Calandoci nel territorio vitato oltrepadano, è immediato rapportarci ad una elevata molteplicità di situazioni ambientali, basata sulla diversa origine, evoluzione e stato attuale dei suoli, sui diversi climi locali in stretta dipendenza questi con la morfologia dei siti (vedi rilievi, esposizioni, pendenze, giacitura, ecc.). Diventa allora immediato comprendere che le diverse situazioni impongono anche scelte tecniche appropriate e in sintonia con gli elementi naturali ora ricordati. Scelta del vitigno e del portainnesto, della densità di impianto, della forma e dimensione della chioma e della lunghezza dei capi a frutto, sono alcune delle decisioni che non possono essere prese senza una precisa base tecnica e una sicura conoscenza della risposta della vite a questi interventi.

Ecco allora che da un lato viene difficile seguire i fenomeni modalit del mercato e dall'altro la nostra cantina non deve far altro che indirizzare i viticoltori ad impiantare i diversi vitigni in modo armonico soprattutto rispettando le caratteristiche intrinseche di ogni zona in cui abbinare il vitigno, o i vitigni, che meglio daranno risultato.

La vite si adatta a qualsiasi tipo di terreno ma lo stesso vitigno non dà uve uguali se coltivato in terreni dalle carat-

L'IMPIANTO DEI VIGNETI

teristiche differenti. Il suolo è costituito da un sottile strato coltivabile influenzabile dalle culture dell'uomo, e da una parte sottostante le cui caratteristiche sono date dalla conformazione geologica originaria. È qui che la pianta della vite affonda le sue radici principali e si influenza il carattere del vino. Le caratteristiche del sottosuolo sono importanti in primo luogo per il drenaggio che assicurano alla pianta e per i sali minerali in esso contenuti: il terreno ciottoloso-permeabile assicura drenaggio, quindi buona maturazione delle uve (vini ad alta gradazione, fini ed intensamente profumati). Inoltre i ciottoli, poco fertili, obbligano la pianta ad affondare nel sottosuolo le radici e quindi il vino sarà ricco di estratti minerali. Se i ciottoli sono di colore bianco riflettono sulla pianta i raggi solari, i ciottoli scuri accumulano invece il calore e lo rilasciano di notte permettendo una maturazione a temperature senza eccessivi sbalzi.

Da non trascurare è il grado di acidità del terreno: in Europa i vini migliori provengono da terreni calcarei e alcalini mentre in California provengono da terreni neutri o acidi.

È importante anche il colore del suolo: suoli di colore scuro si riscaldano e favoriscono la maturazione del frutto; quelli chiari sono più freddi, ritardano la maturazione e quindi favoriscono vini di maggiore acidità.

In sostanza la natura del terreno influisce sulle caratteristiche del vino:

- i terreni sabbiosi daranno vini scarichi di colore e di estratto ma delicati e fini;
- i terreni calcarei generano vini ricchi di alcol e profumi;
- i terreni ciottolosi danno vita a vini alcolici e di elevata qualità;
- i terreni un po' argillosi portano a vini longevi, ricchi di estratto e acidità.

In conclusione e per quanto sopra specificato la Direzione della Cantina Terre D'Oltrepò richiede ai soci viticoltori di essere contattata ogni volta che si progetta un nuovo impianto al fine di poter dare un contributo ed un indirizzo nella scelta del vitigno da impiantare sia per sfruttare le potenzialità qualitative e sia per programmare il bilanciamento produttivo di questa realtà associativa che in Oltrepò Pavese rappresenta il nucleo più importante.



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.

GAMBERO ROSSO Bollicine d'Italia 2010

Stampato Dicembre 2009

A Pag. 66 La Cantina di Casteggio – Terre d'Oltrepò con il Vino O.P. Pinot Nero Spumante "Postumio Rosè"

A Pag. 66 La Cantina Sociale di Broni – Terre d'Oltrepò con il Vino O.P. Pinot Nero Spumante "Classese Rosè"

alle pag. 324 – 325 Cantina di Casteggio – Terre d'Oltrepò con i Vini:

O.P. Pinot Nero Spumante Doc Metodo classico "Classese"

O.P. Pinot Nero Spumante Doc Metodo classico "Postumio Rosè"

O.P. Pinot Nero Spumante Doc Metodo classico "Classese Rosè"

O.P. Pinot Nero Spumante Doc Metodo classico "Postumio"

GAMBERO ROSSO Berebene Low Cost 2010

Publicazione annuale

A Pag. 68 La Cantina Sociale di Broni – Terre d'Oltrepò con il Vino O.P. Bonarda Doc Frizzante "Bronis" Linea Selezione

ATLANTE DEGLI SPUMANTI D'ITALIA

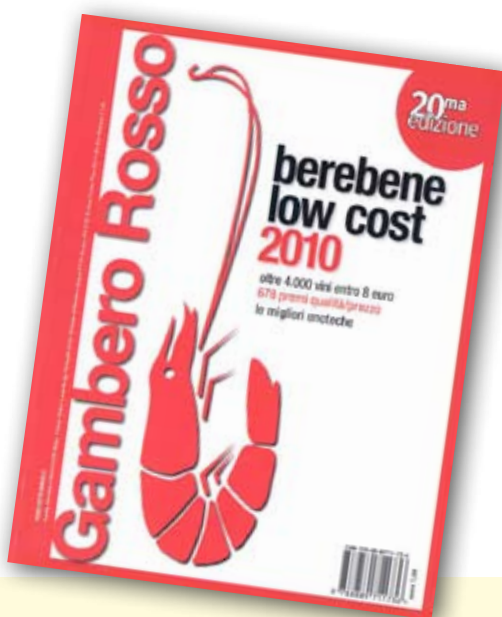
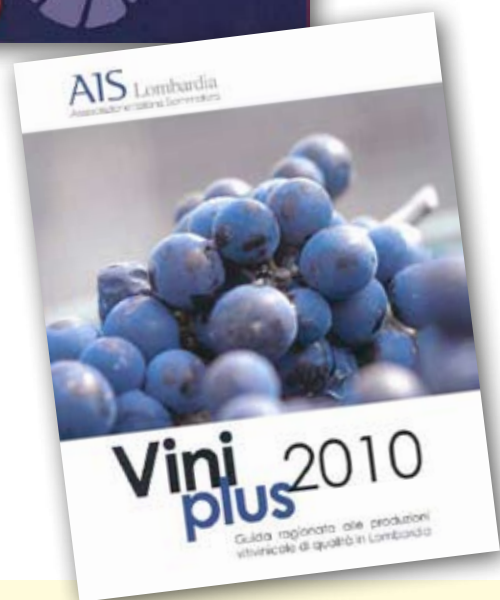
Metodo Classico di Territorio – di Andrea Zanfi

Carlo Combi Editore prima edizione ottobre 2009

Da Pag. 204 a Pag 207 Descrizione della Società Terre D'Oltrepò Scapa e intervista al Direttore Livio Cagnoni

AIS LOMBARDIA

Associazione Italiana Sommeliers Vini Plus 2010 guida ragionata alla produzione vitivinicola di qualità in Lombardia



VINITALY

Salone Internazionale del Vino e dei Distillati

VERONA, dal 8 al 12 aprile 2010



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 vagna ad me papà

*Propi poc distant da ca
Gh'ér la vagna ad me papà
Dis a gh'éra parch'è adès
La fai post a una bela scola
Par dag tanta d'istrusion
Ai nos fjòò, fandag insi risparmià
Ancasi un bèi tock da stra
Su anduma a la "Tumasa"
Ag gh'è l'uga da catà
L'è la smana propi bona
Gh'è poc su, gh'è no da suda,
anduma svèlt, prima ca piova
e che l'acqua Pam ruéna
tanta l'uga che la canténa.
Mèi am sintéva propi mal,
tut i ròob im gnévan a dos,
sfusa adès la pinsarisa cèrt
un pò diversamént, ma alura
séra giuvna e am pareva
cl'era l'uga cam ruinéva.
"Mama, mama, a gò la fréva,
a sto' mal, a sto' no in pé
Tut i ròob iandeva a pinsà
Par riesi a stamni a ca.
Ma ghér propi gnént da fa
La vindamia prim da tut
"a gh'è l'uga da catà"
Gnént'aitar a cunta
E gnént'altar as fa.
Im dévan un para ad calson tut ruinà,
una camisa no da mén,
un gulfèi ad la nona Maria
e un fular ad la zia Pia.
Gh'éra po' di manicot ch'is matevan
Su in di bras par tégn nat i pagn da suta
Quand slunganda un po' la man*

*Par pia al grap tut intrica,
la barbèra la culéva
e tut al bras l'at pituréva..
S'èra pronta, gh'ér da catà.
I filar aiéran li, tut bèi long e bèi cumpi
"Sint'è un po' i me bèi fuléi,
ciapè la picula co' i didei,
gh'è però da sta atént,
l'è la grana c'la fa al véi
quindi vialtar piculéi,
cat'è su i bèi granéi."
O Signur, fa cald, a cul...
Tut la front a l'è suda
Vard'è chi s'am tuca fa,
anca i gran gh'è da ciarcà
in mésa l'erba...*

*Un bel dafà.
Po però, quand l'er mesdi,
ecu apéna ca sunéva la campana,
as matévan tut asama
in dal bel mes ad la carasa,
la tuaia bela bianca, al pulastar
ben rusti, al jambon, i patatei,
la saraca e par num fjuléi
l'èra una festa me ai giardei
A la féi seran là con tut
i nos bicer alsà,: la bunarda dasbutiglià
ad la Cantena Social a l'ia féva tut cuntént;
a num fjuléi am la févan
apéna sagià e l'èra a sé par sintis
i fjòò dal re.Po, tut asama
as dévan da fa e se riesevan a fa la curmà
in temp par la cunsagna
a la sira, fevan un bel bàal
in més ad la vagna.*

Giuseppe Renelli Pedrossi

La vigna di mio papà

Proprio poco distante da casa mia, c'era la vigna di mio papà. Dico c'era perché adesso ha fatto posto a una bella scuola per dare tanta istruzione ai nostri figli facendogli anche risparmiare. Un bel pezzo di strada su andiamo in campagna che c'è l'uva da cogliere è proprio la settimana buona c'è poco sole, non si suda, andiamo svelti prima che piova e che l'acqua ci rovini sia l'uva che la cantina. Io mi sentivo proprio male, tutte le cose mi venivano addosso se fosse adesso la penserei certo un po' diversamente, ma allora ero giovane e mi sembrava proprio che fosse l'uva a rovinarmi. "Mamma, mamma, ho la febbre, sto male, non sto in piedi" tutte le cose le andavo a pensare per riuscire a starmene a casa ma non c'era niente da fare la vendemmia prima di ogni cosa "c'è l'uva da cogliere" nient'altro conta e nient'altro si fa. Mi davano un paio di calzoni tutti rovinati, una camicia non da meno, un golfino della nonna Maria, un foulard della zia Pia c'erano poi dei manicotti che si infilavano sulle braccia, per tenere puliti i panni di sotto, quando allungando un po' la mano per districare il grappolo un po' impigliato, la barbera colava giù e tutto il braccio

ti dipingeva. Ero pronta, c'era da cogliere: i filari erano lì tutti bei lunghi e ricolmi. State un po' a sentire, miei cari bambini, prendete bene il picciolo con le vostre dita c'è però da stare attenti, sono gli acini che fanno il vino, quindi voi altri piccolini raccogliete i bei granellini. O Signore, fa caldo, colo... tutta la fronte è sudata guardate cosa mi tocca fare, anche cercare gli acini in mezzo all'erba. Un bel da fare. Poi però quando arrivava il mezzogiorno, ecco appena suonava la campana, ci mettevamo tutti insieme in mezzo alla carreggiata, la tovaglia bella bianca, il pollo ben arrostito, il prosciutto, le patatine, la saraca, e per noi bambini era una festa come ai giardini. Alla fine eravamo là con tutti i nostri bicchieri alzati.

La Bonarda sbottigliata della Cantina Sociale li faceva tutti contenti: a noi bambini la lasciavano solamente assaggiare ma era abbastanza perché ci sentivamo figli di re. Poi, tutti insieme ci davamo da fare e se riuscivamo a fare il pieno in tempo per la consegna, alla sera facevamo un bel ballo in mezzo alla vigna...

TRADUZIONE



Le feste in cantina



BRONI

7 marzo 2010

“polenta e salsiccia”



BRONI

21 marzo 2010

“frittelle e schitta”



Febbraio 2010 Anno II - Numero 1

Poste Italiane SpA
Spedizione in abbonamento postale 70% CB/Torino
Registrazione Periodici del Tribunale di Voghera
n. 190/09 in data 20/10/2009

TERRE D'OLTREPO'

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**

Supervisione: **Angelo Bertolani**

Composizione, grafica e stampa: **GALLO artigrafiche VC**

PER RICEVERE A CASA TUA

TERRE D'OLTREPO'

Questo periodico viene distribuito solo per abbonamento.

Per ricevere i prossimi numeri compilare il tagliando e spedirlo a:

TERRE D'OLTREPO'
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

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

NOME

COGNOME

INDIRIZZO

CAP

CITTÀ