



Novembre 2009 - Anno I - Numero 1

Spedizione in abbonamento postale 70% Pavia
Registo Periodici del Tribunale di Voghera n. 190/09
in data 20/10/2009

... in questo numero:

VENDEMMIA 2009

IL NOVELLO

REGALISTICA

DEDICATO AI SOCI

IL ROSSO D'OLTREPO

RICETTE

LA FESTA DEL NOVELLO

LA VENDEMMIA 2009

... ED É NOVELLO!





L'annata 2009 è stata caratterizzata da una stagione invernale molto rigida e piovosa. Le forti precipitazioni, notevolmente superiori alla norma, e le copiose nevicate hanno permesso di rimpinguare le già scarse riserve di acqua del terreno permettendo al suolo di accumulare acqua oltre la capacità massima; in confronto agli andamenti storici le piogge sono risultate ovunque superiori alla norma sia nel bacino di pianura che nella fascia collinare e rispettivamente superiori dell'80% e del 150%.

Rispetto alla climatologia del territorio le temperature massime invernali si sono attestate nella media del territorio, tra 3° e 4°C, mentre le temperature minime, causa l'elevata umidità e l'incursioni di diverse correnti polari, hanno subito repentini abbassamenti. Le temperature minime di pianura, di norma comprese tra -3° e 2 °C, sono scese anche a -10°C.



LA VENDEMMIA 2009



La stagione primaverile ha evidenziato un riscaldamento anticipato del clima, caratterizzato dall'assenza di piogge (22 mm/mese), una umidità relativa particolarmente bassa (60%) e un graduale aumento delle temperature tanto da assistere ad una drastica anticipazione delle fasi di vegetazione del vigneto.

L'incremento delle temperature ha fatto registrare valori anomali dopo la metà di luglio per poi protrarsi a tutto agosto, presentando massime medie di 32,4 °C, minime di 20°C, clima afoso e minima riserva idrica.

Il clima inclemente per le operazioni di campo invernali e in pre germogliamento ha invece agevolato la gestione a verde limitando il diffondersi degli attacchi di peronospora e di botrite. Il risultato è stato di vigneti in equilibrio, con vegetazione sana e rigogliosa in tutti i distretti produttivi. Da un punto di vista fenologico, a causa del continuo innalzamento delle temperature e del calo di acqua disponibile nel suolo, l'inizio della stagione ha fatto registrare un anticipo di circa una settimana, anticipo che si è poi allineato nei mesi seguenti sino a portare a una stagione normale.

La vendemmia 2009 si è aperta a metà agosto con la raccolta delle uve per base spumante e si chiuderà verso la fine di settembre con la raccolta delle uve a bacca rossa a maturazione più tardiva (Cabernet sauvignon, Barbera). Differentemente dalle scorse vendemmie l'annata si caratterizza dalla maggiore precocità per la varietà Croatina, che nella media dell'Oltrepò è vendemmiata tra le ultime varietà.

Le operazioni di raccolta delle varietà precoci si sono svolte in condizioni climatiche particolari, caratterizzate da assenza di piogge, leggera brezza ma con temperature medie comprese fra 26° e 32°C. Tale andamento ha favorito le aree da più vocate per la produzione di base spumante portando un risultato ottimale sia per l'intensità degli aromi sia per il quadro acido.

Il protrarsi di condizioni di stabilità hanno permesso anche alle varietà più tardive di maturare ottimamente accumulando elevati tenori zuccherini ed esprimendo ottimali livelli di maturità con bucce spesse e molto colorate.

Nel complesso la vendemmia 2009 può essere valutata ottimamente sia per qualità che per sanità delle uve.





e guardiamo alla storia, la predilezione per i vini invecchiati era alquanto diffusa, specialmente nei ceti elevati.

Il "vinum vetus sequentis gustus" nell'editto di Diocleziano, è considerato da due volte e mezzo sino a quattro, secondo la qualità, più caro del "vinum rusticum", considerato vino di annata e vino del contadino.

Tutti i buoni e grandi vini dovevano invecchiare da due a cinque anni ed alcuni, sino a venticinque.

Era quasi considerata un'ingiuria ricevere in regalo del vino di annata.

Ma subito dopo la vendemmia, nell'uso romano, si svolgevano i riti dedicati a Bacco ed al vino nuovo accompagnando i banchetti con i vini novelli chiamati al tempo vini di "Primo fervore" ricchi di profumi fruttati e di fermentazione.

Il novello non può essere immesso sul mercato prima del 6 novembre di ogni anno e se ne consiglia un consumo nei primi sei mesi per apprezzarne il profumo ed il gusto intensamente fruttato.

Le uve di Croatina (Bonarda) e Pinot Nero, selezionate nei vigneti collinari affacciati sulla Vallescuropasso, erano al momento della raccolta ben mature e ricche in zuccheri ed in terpeni, precursori dei profumi fruttati.

... ED È NOVELLO

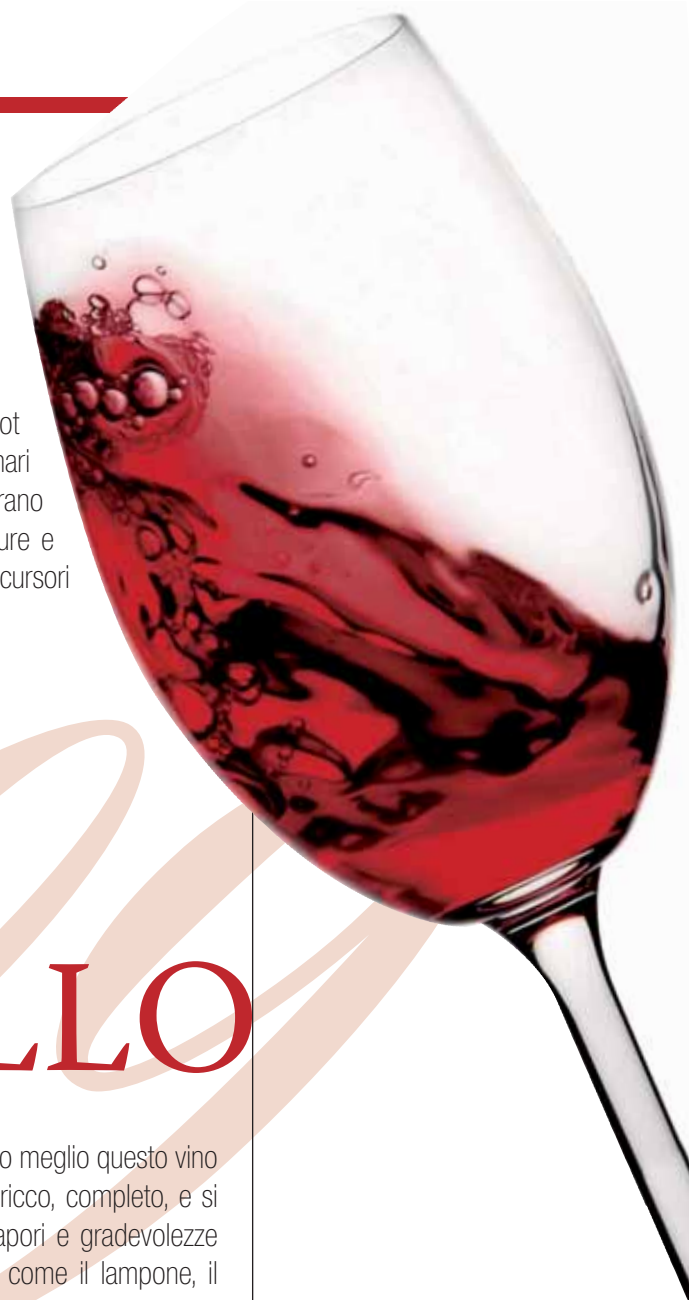
Il metodo moderno per l'ottenimento del vino novello è stato ideato da un'équipe di ricercatori francesi nel 1934: il vino che ne uscì risultò certamente "diverso" ma molto piacevole e diede vita ad un vino oggi famoso che prende il nome dalla zona di produzione: il Beaujolais Nouveau. Ai francesi bisogna riconoscere la capacità di avere ottenuto dalle loro uve meno nobili, vini equilibrati e profumati, grazie appunto al processo di macerazione carbonica.

Il vino novello si ottiene con il metodo di vinificazione della macerazione carbonica e si distingue dai vini sottoposti al processo di maturazione prima dell'immissione nel mercato. Oltre alle caratteristiche olfattive particolari, questo tipo di produzione dona al vino un colore particolarmente vivo, con tonalità che ricordano il porpora e un gusto dove predomina la freschezza degli aromi.

La tecnica della macerazione carbonica consiste nel mettere grappoli di uva interi, intatti, non diraspati, per più giorni, dentro un serbatoio ermetico saturo di anidride carbonica. Si produce in questo modo una fermentazione alcolica intracellulare a carico degli zuccheri e dell'acido malico che viene degradato ad acido piruvico, ad aldeide acetica e, infine, ad alcool etilico. Lo schiacciamento progressivo dell'uva sotto il proprio peso, facilitato dall'indebolimento della buccia, libera gradualmente del liquido nel serbatoio. Al termine di questa fermentazione si completa la pigiatura dell'uva e si lascia che l'eventuale residuo zuccherino venga trasformato in alcol in modo convenzionale. Il vino a questo punto è pronto e può essere imbottigliato da subito.

Il Novello 2009 della nostra cantina, o meglio questo vino di "Primo fervore", alla svinatura è ricco, completo, e si esprime in un concerto di aromi, sapori e gradevolezze palatali che ricordano i piccoli frutti come il lampone, il mirtillo e la fragola e che subito ci riportano alla memoria la fragranza dell'uva da cui nasce.

Un accoppiamento ottimale e tipico del vino novello è con le castagne, e conseguentemente con gli alimenti a base di farina di castagne.





Confezioni Regala

... disponibili presso i nostri punti vendita





Natale 2009



ita

DEDICATO AI SOCI



La vendemmia è arrivata dopo una lunga estate molto calda e seccata ed anche nei giorni canonici della raccolta il clima è stato particolarmente duro con chi doveva faticare nei filari. Sono anni che non si ricordano la seconda metà di agosto e la prima quindicina di settembre così calde e soleggiate. Le alte temperature hanno flagellato i vendemmiatori arrivando a valori davvero insoliti per la terra Oltrepadana.

Vogliamo quindi rivolgere i nostri più calorosi complimenti a tutti i soci capaci, nonostante le condizioni così difficili, di aver dimostrato una forte tenacia e di aver conferito tutte le varietà di uve nel miglior stato di maturazione consentendoci di produrre vini dalle caratteristiche organolettiche non comuni. Se da un lato il clima penalizzava i lavoratori, dall'altro il caldo, la luce e la poca umidità hanno portato ad ottenere uve sanissime, perfettamente mature e ricche in profumi e gusti che hanno generato vini capaci di farsi ricordare. Le basi spumante da Pinot Nero sono acide, vivaci ma nel contempo ricche di gusto ed equilibrio, i Riesling quanto mai fruttati e pieni, gli Chardonnay decisamente aromatici e ricchi ed in tutti i vini rossi, dal Pinot Nero alle Bonarde ed ai Barbera, ritroviamo una cromia intensa ricca di sfumature rubino e viola, grandi sapidità palatali, morbidezze ed equilibrio. Annate come questa consentono la produzione di grandi vini e con il Vostro impegno e la nostra cura in cantina otterremo sicuramente buoni successi.

Successi come questi ultimi due riconoscimenti del 37° concorso enologico "Douja d'Or" 2009 di Asti attribuiti a due spumanti della nostra azienda:

OLTREPO' PAVESE PINOT NERO ROSATO SPUMANTE BRUT 2006 Postumio

OLTREPO' PAVESE PINOT NERO SPUMANTE BRUT CLASSICO 2004 Classese

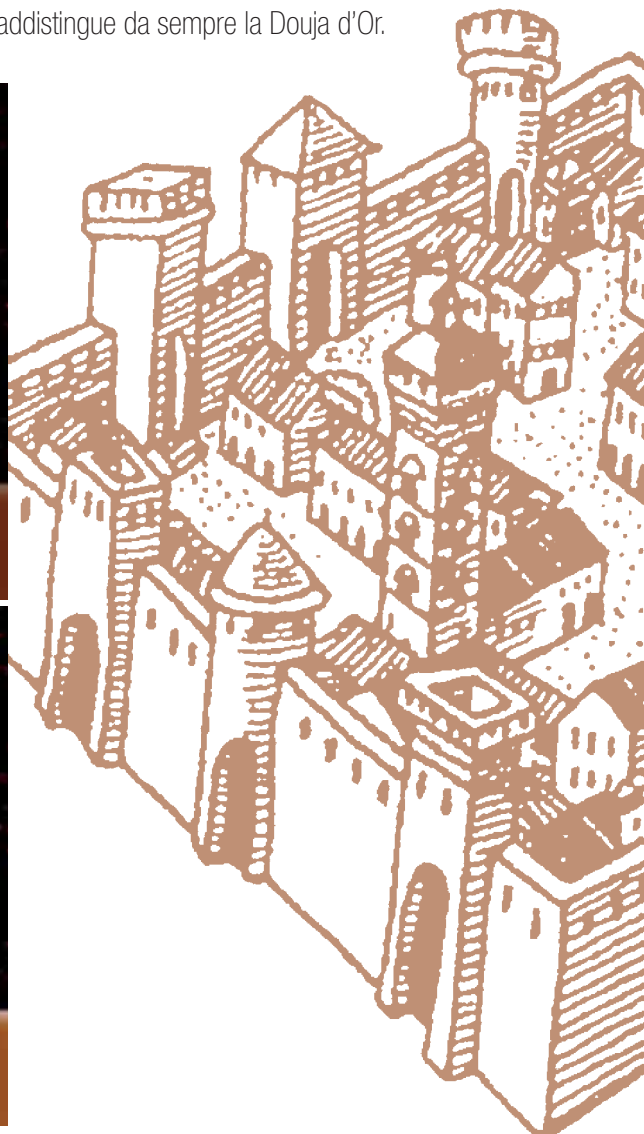
Durante la Cerimonia di premiazione tenutasi Sabato 12 settembre in Asti presso Il Teatro Civico, Il nostro Presidente Antonio Mangiarotti ha ritirato i due prestigiosi riconoscimenti sotto fotografati.

Il "Premio Douja d'Or" è un Concorso Enologico Nazionale Vini a D.O.C. e a D.O.C.G. organizzato dalla Camera di Commercio di Asti, d'intesa con l'O.N.A.V. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino). Una iniziativa unica nel panorama enologico nazionale, che testimonia l'impegno messo in atto per sviluppare questo importante settore dell'economia e per valorizzare le peculiarità e le risorse del territorio.

La Douja d'Or non è soltanto la vetrina dei grandi vini D.O.C. e D.O.C.G. italiani da premiare, gustare ed acquistare a prezzi di assoluta convenienza, ma anche lo scenario di grande enogastronomia, tradizioni, cultura e arte, che ogni anno a settembre, nel centro storico di Asti, esaltano le tipicità e le peculiarità di un territorio tutto da scoprire e da amare. Vino e cucina, il connubio inscindibile che contraddistingue da sempre la Douja d'Or.

DOUJA D'OR

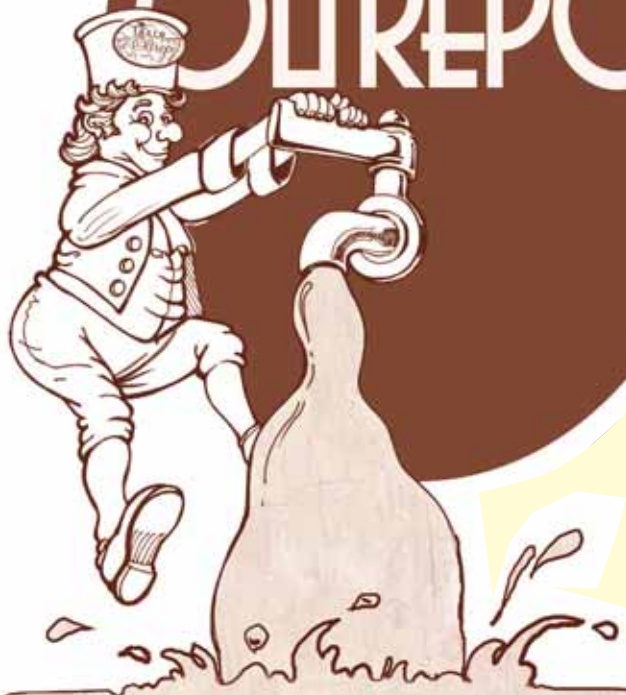
Il Presidente **Antonio Mangiarotti**, durante la premiazione da parte del Vice Presidente del Consiglio Regionale del Piemonte, **Mariangela Cotto**



LA RICETTA

La Parissa

ROSSO OLTREPO'



Dosi per 4 persone:
350 g fagioli borlotti di Saluggia freschi sgranati, 350 g riso Baldo, 50 g lardo, 100 cl brodo di carne, salamino conservato nello strutto, cotica di maiale ben raschiata, 1 cipolla, 1 bicchiere di **Rosso Oltrepò**, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 1 noce burro, pepe nero

Diluire il brodo con 50 cl di acqua, unirvi i fagioli e la cotica, coprire e cuocere a fuoco basso. In un tegame mettere olio, burro, cipolla affettata finemente, lardo pestato e il salamino sminuzzato. Soffriggere senza colorire e unire il riso, mescolare e dopo una breve tostatura aggiungere un bicchiere di **Rosso Oltrepò**. Continuare a mescolare fino a che il vino sia stato assorbito dal riso, quindi coprire con il brodo di cottura dei fagioli. Proseguire la cottura aggiungendo di tanto in tanto brodo e fagioli. A fine cottura unire i fagioli rimasti e servire con pepe macinato.

... lo riserveremo per voi!

Come ogni anno, dal **6 novembre**, "Terre d'Oltrepò" vi offre la straordinaria opportunità di procurarvi un vino d'eccezione:

il Rosso Oltrepò.

Nato dalle uve migliori degli associati è un vino che nasce dal perfetto connubio di uve croatina, barbera e uva rara.

Dopo diciotto mesi di riposo in grandi botti di legno, questo vino, prodotto di eccellenza per palati fini, è finalmente pronto per essere degustato.

Si ricorda che detto vino è in vendita fino a esaurimento...



Musica

La festa del Novello

2009

BRONI

8 E 15 NOVEMBRE 2009

Via Sansaluto, 81
Broni (PV)

... come ogni anno
ritorna la grade
"Festa del Novello".

Vieni presso le nostre
Cantine a degustare
tutti i nostri vini
accompagnati da prodotti
tipici della zona!

8 NOVEMBRE 2009

CASTEGGIO

Via Torino, 96
Casteggio (PV)



Novembre 2009 - Anno I - Numero 1

Spedizione in abbonamento postale 70% Pavia
Registo 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: SINERGIE - 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