Distretto 2042

SERVIRE PER CAMBIARE VITE

Rotary
Club Sarnico e Valle Cavallina

Bollettino n. 7 a.r. 2021/22

"Convenzionali o naturali, il focus sul mondo dei vini, oggi"

Per comunicazioni scrivi a rotary.sarnico@gmail.com

Visita il sito www.rotarysarnico.it

Una serata conviviale all'insegna di bacco con la partecipazione di Alfredo Leoni che ci ha intrattenuto con un'interessante relazione sul mondo dei vini portandoci la sua esperienza pluriennale di ricercatore di vini preziosi e speciali, prodotti anche con tecniche sperimentali e innovative come quelle messe in cantiere da Andi Fausto, viticoltore dell'Oltrepo' pavese che da anni studia soluzioni particolari per ottenere vini di grande qualità.

In particolare il nostro relatore ha voluto puntare il focus della serata sulle produzioni di vini fatte con il minimo impiego di "chimica" per ottenere risultati eccezionali.
Premesso che un vino prodotto senza nessun supporto di chimica è impossibile in quanto diventerebbe aceto, le produzioni si distinguono in:

- vini prodotti con metodi convenzionali e quindi con uso di sostanze chimiche,
- vini cosiddetti "biologici" : un modello di sviluppo sostenibile, basato sui principi di salvaguardia e valorizzazione delle risorse e sul rispetto dell'ambiente e della salute del consumatore; indice di un metodo di coltivazione che ci porta a programmare la vinificazione fin dal vigneto, credendo nelle potenzialità di una vigna senza chimica e rispettosa della zona del vitigno, evitando forzature come concimazioni chimiche e antiparassitari sistemici che tendono a stimolare la produzione quantitativa della pianta a scapito di quella qualitativa e ad impoverire il prezioso rapporto Terreno/Pianta/Clima che costituisce l'equilibrio necessario per lo sviluppo di una vite forte, che produce uve sane, equilibrate, ricche e che rendono identificabili e unici i vini,
- vini biodinamici: ottenuti da uve da agricoltura biodinamica. I disciplinari che definiscono cosa è e come è fatto un vino biodinamico sono ancora in fase di definizione a livello europeo. Ci sono ancora punti che accendono vivaci discussioni e opinioni. Ogni paese, avendo un clima diverso innanzitutto e una diversa tradizione enologica ha le sue posizioni. Il punto sostanziale è che cosa sia l'agricoltura biodinamica. Un vino biodinamico è solamente una conseguenza di come si definisce questa agricoltura. In vigna, o meglio in tutta l'azienda, a partire da un uso limitato e rispettoso dei trattori, a pratiche di semina di sovesci, bandita la chimica dei fitofarmaci, si fa in modo che si ristabiliscano le giuste connessioni fra il cielo ed il terreno.

- Vini naturali: un termine a maglia larga, che intende raccogliere sotto il suo mantello tutti quei vini prodotti con tecniche biologiche e che, per di più, non presentino alcuna sostanza addizionata nel mosto, pertanto liberi da solfiti, correttori di acidità, etc. Quello che manca a oggi è un organo garante in merito.

Serata interessante che ha suscitato molta attenzione e un buon numero di domande e interventi da parte di una platea molto attenta a un prodotto che non manca mai sulle nostre tavole.

Al termine della piacevole serata l'omaggio del Club al nostro preparatissimo relatore che ci ha offerto le magnum di vino "Ardito" di produzione Andi Fausto che hanno mirabilmente accompagnato l'ottima cucina del "Bell'Italia"

Trovate i prodotti commercializzati da Alfredo Leoni su: http://www.top-wine.com

Soci del Club: 36 - Presenti alla conviviale: 13 Soci, 6 Ospiti e Coniugi – Percentuale presenza Soci: 36%

Le prossime conviviali

L'elenco delle prossime conviviali è disponibile nella home page del nostro sito web

https://www.rotarysarnico.it