

La Gazzetta del *Vino*

Anno II - N° 2

S. Martino di Venezze il 05-03-2008

TRATTORIA ALLA BUSA

Via Borgo Sud, 370 San Martino di Venezze 45030 - ROVIGO - ITALIA
Tel. +39.0425.99.076 Fax +39.0425 467041 www.trattoriaallabusa.it info@trattoriaallabusa.it



"DIVINO"

**13 marzo 2008
VAL D'AOSTA**

**AZIENDA:
LA CROTTA DI VEGNERON**

13 MARZO 2008 VAL D'AOSTA

Aziende

LA CROTTA DI VEGNERON

Menù:

- Bresaola e Fontina
- Fonduta
- Pappardelle al Capriolo
- Costolette alla Valdostana
- Torta di Mele

Vini:

- Chambave Muscat 2006
- Pinot Noir 2006
- Chambave 2006
- Fumin 2006
- Chambave Muscat Passito 2006

Le altre Tappe del 2008:

Giovedì 13 Marzo 2008 - Val d'Aosta

La Crotta de Vegneron

Giovedì 24 Aprile 2008 - Sicilia

Azienda Pellegrino

Giovedì 22 Maggio 2008 - Lazio e Puglia

Azienda da definire

Giovedì 19 Giugno 2008 - Sardegna

Argiolas

Giovedì 17 Luglio 2008 - Liguria

Calleri

Giovedì 18 Settembre 2008 - Molise

Di Najo Norante

Giovedì 16 Ottobre 2008 - Basilicata e Calabria

Librandi

Giovedì 20 Novembre 2008 - Abruzzo

Trentana



LA CROTTA DI VEGNERON

“La Crotta di Vegneron” ha sede in Chambave, tranquilla borgata della Valle d’Aosta, regione alpina dell’estremo Nord-Ovest dell’Italia, confinante ad Ovest con la Francia e a Nord con la Svizzera.

Paese di circa 900 abitanti, posto al centro della Valle a 6 Km. da Saint Vincent e 20 da Aosta, situato a 500 metri di altitudine.

Chambave è stato in passato importante centro di scambi economici e punto di transito commerciale, oltre che centro religioso di primaria importanza, gestito dai frati benedettini con giurisdizione estesa anche alle parrocchie limitrofe.

Chambave è anche zona vitivinicola di antichissime tradizioni il primo cenno sulla viticoltura locale risale al 1269, anche se bisogna arrivare al 1494 per trovare i primi dati storici certi.

A quell’epoca risale la visita di Carlo VIII Re di Francia a Giorgio di Challant di Casa Savoia, durante la quale furono serviti il “Clairet” ed il “Passito” di Chambave.



LA COOPERATIVA

Nel 1976 un gruppo di viticoltori si rese conto che la viticoltura pionieristica non aveva più senso, troppe erano le richieste di un prodotto tipico di qualità. Da questo tipo di esigenza sono nati i primi progetti associativi, scaturiti nel 1980 con la costituzione della cooperativa “La Crotta di Vegneron” con 25 soci. La struttura è diventata operativa nel 1985 con una prima produzione di 1191 q di uva dati dal conferimento totale obbligatorio di una sessantina di soci delle zone viticole di Chambave e Nus. La crescita è stata continua fino ad arrivare alla vendemmia 2000 con 2800 quintali di uva raccolta da centotrenta soci iscritti. Oltre all’uva si può dire che i nostri soci conferiscono anche mano d’opera infatti ogni conferitore è obbligato a prestare servizio gratuito alla cooperativa per un monte

ore in funzione dei quintali di uva conferita.

IL TERRITORIO

Sono dieci i Comuni sui quali si estendono i vigneti de La Crotta di Vegneron, che ammontano ad una superficie media aziendale di duemila metri quadrati.

La zona è privilegiata da un microclima particolarissimo con scarse precipitazioni per cui gli attacchi dei parassiti della vite sono estremamente limitati, ne consegue pertanto la necessità di pochissimi trattamenti antiparassitari, basati soprattutto su reagenti elementari e tradizionali.

La conoscenza del territorio, dell’esposizione, è di notevole importanza per un’ottimale allevamento della vite. Da anni l’amministrazione della società, in stretta collaborazione con i propri tecnici e con la consulenza dei servizi preposti dell’Assessorato Agricoltura della Regione Autonoma della Valle d’Aosta, porta avanti lo studio dell’interazione del terreno, clima, forma di allevamento, sesto d’impianto, per orientare il viticoltore a piantare la varietà giusta nel punto giusto.

I terreni dei vigneti sono di origine morenica.

L’estensione dei terreni coltivati a vite parte dalle prime zone collinari della sinistra orografica del fiume Dora Baltea, fino ad un’altezza di 850 m slm e nelle zone pianeggianti e precollinari della destra orografica.

CHAMBAVE MUSCAT

Nei vigneti di Chambave, un borgo nei pressi di Aosta, le uve del moscato bianco, straordinariamente ricche di aromi e profumi, riescono ad esaltare le espressioni caratteristiche di questo vitigno.

Il risultato è un vino dal colore paglierino, vivace, dall’evidente limpidezza cristallina.

Dal ventaglio aromatico emergono sentori di albicocca, salvia e timo. Una chiusura delicata ricorda il profumo di pesca gialla.

La ricchezza dei profumi stupisce quando al gusto il vino si presenta, insolitamente per un moscato, secco e delicatamente alcolico.

Lo Chambave Muscat si presta ad essere bevuto fuori pasto come aperitivo, ma anche in abbinamento con crostacei e formaggi di media stagionatura.

FUMIN

Il Fumin è un antico vitigno autoctono della Valle d’Aosta, caratterizzato da una forte colorazione della buccia che in maturazione tende al blu. Vitigno a maturazione tardiva. Una vinificazione tradizionale e un successivo passaggio in legni differenti ci offrono un vino che si presenta di colore rosso porpora molto intenso e vivace, con riflessi violacei

che dopo un breve periodo di affinamento in bottiglia evolve al rosso rubino.

I profumi, sempre di grande finezza, intensi e persistenti, sono caratterizzati da evidenti note speziate, muschiate:

netta è la vaniglia, il pepe bianco, il chiodo di garofano e la liquirizia. Un delicato sentore di frutta rossa, tra cui spicca la ciliegia, armonizza le sensazioni olfattive. Al gusto, il vino è secco, caldo, di buona morbidezza; la freschezza e l'eleganza dei suoi tannini lo rendono equilibrato. Le sensazioni finali sono di pienezza, pulizia ed elegante sapidità.

PINOT NOIR

Il Pinot Noir è un vitigno di origine francese, più precisamente della Borgogna, anche se ormai molti cloni messi a dimora in Valle d'Aosta provengono dalla vicina Svizzera. È un vitigno non molto diffuso a causa della sua limitata produttività e delicatezza.

Dai vigneti ubicati a bassa quota e da un melange dei migliori cloni, nasce il Pinot Noir vinificato in rosso.

Il vino si presenta di un colore rosso rubino eccezionalmente intenso per questo vitigno Pinot Noir che nasce su questi pendii, e che ci regala un vino dalla struttura potente ma allo stesso tempo elegante.

I profumi, di buona intensità, ci ricordano sentori di frutti rossi, di rosa canina e di viola.

In bocca il vino è di buona struttura, armonico, giustamente tannico con piacevoli sensazioni finali calde.

Per Bacco...
(un po' di storia e curiosità sul vino)

I GRECI E IL VINO

Ci racconta Omero che i Greci bevevano vino, simbolo di indiscusso prestigio sociale, a colazione, a pranzo e a cena. Tre erano infatti i pasti nell'arco della giornata: l'ariston, il deiphon e il dorpon. Le viti non si coltivavano però a pergola, ma erano lasciate scorrere sul suolo evitando, con rami e stuoie, il contatto diretto delle ciocche con il terreno. Sempre secondo Omero era a metà settembre che gli uomini e le donne greche si dedicavano alla vendemmia; e dopo aver riempito di uva le conche di legno d'acacia o in muratura, procedevano alla pigiatura. La fermentazione avveniva in grandi vasi di terracotta cosparsi all'esterno di resina e pece e profondamente interrati, per limitare i danni provocati dalla traspirazione. La filtrazione ed il travaso seguivano dopo sei mesi ed il vino era versato in anfore di terracotta o in otri. Secondo Esiodo, invece, la vendemmia avveniva all'inizio di ottobre e l'uva, prima di essere pigiata, veniva esposta al sole per aumentarne la componente zuccherina e diminuirne l'umidità.

IL VINO DEI ROMANI

Nei primi anni dell'impero romano la vite era ormai ampiamente diffusa e coltivata in Italia, tanto che nel 90

d.C. Domiziano dovette imporre ai contadini della penisola, con un editto, di sradicare metà delle vigne e vietare nuovi impianti per far fronte ad una preoccupante crisi da sovrapproduzione. I primi vini romani erano comunque piuttosto grossolani: quelli più nobili venivano ancora importati dalla Grecia. Il vino che bevevano i romani era inoltre molto diverso da quello che oggi orna le nostre tavole. Andavano infatti matti per il vino lungamente invecchiato, come in genere in tutta l'antichità. Il Falerno non si poteva bere prima dei 10 anni e rimaneva ottimo fino a 30; i vini di Sorrento erano buoni soltanto dopo 25 anni. Per invecchiare i vini si usavano anfore, aiutandosi con fumo, calore e rudimentali sistemi di pastorizzazione. I vini che bevevano dovevano quindi essere densi, amari, eccessivamente alcolici e quasi sempre stravecchi: l'annacquamento, con acqua calda o fredda ma anche neve, era essenziale, mentre il vino puro (il merum) era riservato agli dei. A seconda delle qualità ad una parte di vino si potevano aggiungere anche tre parti di acqua. I Romani usavano moltissimo, inoltre, i "tagli" tra vini diversi: un dolce vino greco di Chio, ad esempio, per mitigare l'asprezza del Falerno. La bevanda comunque preferita rimaneva il mulsum, una miscela di miele e vino con cui si aprivano i sontuosi banchetti delle grandi famiglie patrizie.

tratto da : <http://www.carmignanodivino.prato.it/degusta/vino/htm/curios.htm>

L' anima del vino
da *I Fiori del male* di Charles Baudelaire

Nella bottiglie, a sera, l'anima del vino cantava: "O uomo, dalla mia prigione di vetro e ceralacca, sventurato che amo, ti giunga una fraterna, luminosa canzone! Lo so quanto sudore e quanta pena e fiammeggiar di sole sull'ardente collina servano a darmi l'anima e la vita: ma io non sarò ingrato, né maligno, perché immensa è la gioia di cadere nella gola di un uomo sfibrato dal lavoro, e nel suo caldo petto so scavarmi una tomba ben più dolce di un'algida cantina. Non senti, nel mio seno palpitante, squillare le domeniche, trillare la speranza? I gomiti sul tavolo, la giubba sbottonata, celebrerai contento la mia gloria; a tua moglie estasiata ravviverò lo sguardo, la forza e il colore restituirò a tuo figlio; per quel fragile atleta della vita sarò l'olio che assoda le braccia ai lottatori. E in te mi spargerò, seme prezioso gettato dall'Eterno, ambrosia vegetale, perché dal nostro amore sprizzi la poesia verso Dio, come fiore inaudito!"

Io Chef Massimo Consiglia



Filetto di manzo

in crosta di sesamo e pepe rosa

Ingredienti:

- 5 scampi freschi
- 600 gr di filetto di manzo per 4 persone
- 2 bianchi d'uovo
- 30 gr di pepe rosa macinato fino
- 30 gr di sesamo tostato con buccia

Preparazione:

Riscaldare una padella, nel frattempo semi-montare il bianco d'uovo, mescolare in una ciotola a parte il sesamo e il pepe rosa. Tagliare la carne in 4 medaglioni, farli rosolare nel bianco d'uovo per la parte stretta, subito dopo passarli nella ciotola contenente sesamo e pepe rosa.

Spegnere il fuoco, la padella dovrebbe essere bollente, metterci un po' d'olio d'oliva, appoggiare la carne e farla rosolare da entrambi i lati.

Riaccendere il fuoco, aggiungere sale e pepe e ultimare la cottura.

Servire a piacere con melanzane a funghetto e spinaci al burro.

