

# La Spinetta One Liter Club



Newsletter Aprile 2010

## Finalmente è arrivata la primavera

L'inverno è finito, gli alberi sono in fiore e la natura si sta risvegliando dopo un lungo riposo, così come il lavoro a LA SPINETTA che nelle ultime settimane è tornato frenetico.

La settimana scorsa si è provveduto ad eliminare le foglie che crescono sul ceppo per poter convogliare tutte le energie della vite nei grappoli che saranno vendemmiati alla fine dell'estate. Vedere la natura che lentamente torna alla vita, il verde delle colline e il cielo azzurro fanno della primavera la nostra stagione preferita, l'unico punto di sfavore è che purtroppo non ci sono tartufi bianchi...

*Bruno, Carlo e Giorgio Rivetti*

## Una parola da Giorgio



Quando pensiamo a vini di grande qualità, pensiamo ad un eccezionale bouquet, a vini caratterizzati da eleganza e persistenza, pensiamo a bottiglie che possono essere "dimenticate" in cantina per anni fino a quando riscoprendole rimarremo piacevolmente colpiti dal fatto che sono ancora meglio di quanto ricordassimo ...

Sfortunatamente questo tipo di vini non sono facili da produrre e richiedono un grande lavoro in vigna e poi in cantina. Ci troviamo così ad avere un prezzo che è al di sopra di quanto vogliamo spendere per il "vino quotidiano".

Nonostante questo, siamo convinti che anche per i vini che vengono consumati nel quotidiano sia necessario cercare la qualità, oltre al prezzo è necessario pensare alla nostra salute. Oggi sempre più persone guardano al cibo con più attenzione e cercano di consumare cibi che vengano prodotti senza l'utilizzo di sostanze chimiche; per quanto riguarda il vino dovremmo fare esattamente la stessa cosa.

Dovremmo ricercare vini che vengono prodotti senza l'utilizzo di sostanze chimiche durante la coltivazione oppure in seguito durante il lavoro in cantina. Purtroppo le informazioni di cui il consumatore dispone non sono molte. Consultando le etichette non è possibile ottenere informazioni dettagliate su quello che è il reale contenuto della bottiglia. Si possono comprare vini Biologici oppure Biodinamici ma nonostante questo le informazioni a disposizione sono sempre minime.

# La Spinetta One Liter Club



Newsletter Aprile 2010

Noi siamo fieri di coltivare i nostri vigneti nella maniera più naturale possibile. L'elenco di prodotti chimici che i produttori di vino a livello mondiale possono utilizzare è molto ampia. Alcune nazioni come la Germania, l'Italia, la Francia, l'Austria e la Svizzera pongono alcune restrizioni. Nel nuovo mondo le restrizioni sono quasi inesistenti.

In linea di massima i vini di scarsa qualità vengono prodotti con un utilizzo maggiore di sostanze chimiche, per poter mascherare la mancanza di attenzione ed eventuali errori: il risultato di questi atteggiamenti porta ad avere un vino "costruito". Se il prezzo di un vino a scaffale è troppo basso dovrebbe far sorgere qualche dubbio non solo per quanto riguarda la qualità ma anche per quanto riguarda gli effetti sulla salute. Anziché preoccuparsi di quale sia il grado alcolico di un vino forse converrebbe pensare di più se sono state usate sostanze chimiche durante la produzione.

## *Giorgio, il contadino*

Elenco di tutte le sostanze chimiche che possono essere utilizzate secondo la legislazione italiana in materia di produzione di vino, che non vengono utilizzate a LA SPINETTA

In vigneto	In cantina
<b>FUNGHICIDI:</b> Nome dei prodotti: PROPINED, MANCOZEB, ZIRAM, FOLPET, BENALAXIL, PROCYRIDONE, VINCLOZOLIN, QUINOXYFEN, FENARIMOL, TRIADIMENOL, AZOXYSTROBIN	Sorbato di potassio (E202) Acido sorbico (E200) Acido tartarico addizionale (questo acido è presente naturalmente nel vino) Tannini addizionali Carbonato di Calcio (gesso o calce)
<b>INSETTICIDI:</b> Nome dei prodotti: METHOMIL, PIRIMICARB, CHIORPIRIFOS, FENITROTHION	Carbonato di potassio Antociani (E163 – antiossidanti) Carbone attivo Carbone attivo profumato
<b>DISERBANTI:</b> Nome dei prodotti: GLYFOSATE, TRIMESIO	Ferrocianuro di potassio (fungicida) Acido metatartarico Gomma Arabica
<b>Fertilizzanti chimici:</b> Nome dei prodotti: La lista dei prodotti è infinita	Fosfato di Ammonio Bicarbonato di Ammonio Polivinilpirrolidone (PVP), agente addensante

## La Spinetta One Liter Club



Newsletter Aprile 2010

### Intervista: una chiacchierata con Mats Hanson

Mats Hanson è un grandissimo conoscitore di vini e giornalista svedese. È un affermato consulente aziendale con una grande passione per cibo e vino che è nata nel 1966. È stato studente alla Stockholm Cooking School, lavora come giornalista e critico per la più importante pubblicazione Scandinava di gastronomia ed enologia, è socio della più grande compagnia di importazione di vino svedese ed è inoltre presidente della Swedish Wine Academy.



**Mats, dal suo background si capisce immediatamente che la sua conoscenza e le sue competenze sull'inverso del vino sono immense. Com'è nata questa passione?**

Tutto è nato quando frequentavo la scuola di cucina a Stoccolma negli anni 60, eravamo io e 16 signore, l'obiettivo era trovare un equilibrio tra la robusta cucina svedese e la raffinata cucina francese. Io avevo il compito di creare gli abbinamenti cibo-vino, questo mi ha permesso di entrare in contatto con il meraviglioso mondo del vino.

**Lei va letteralmente pazzo per i vini Italiani, quando ha scoperto l'amore per il Piemonte? Che cosa lo rende speciale rispetto ad altre regioni?**

Io adoro i vini Italiani e apprezzo gli ottimi risultati che l'enologia italiana raggiunge da molti anni. L'Italia è il paese più interessante al mondo per quanto riguarda la produzione vinicola ed in Piemonte, in particolare, ho trovato di grande interesse i diversi stili che riescono a convivere.

**Negli anni la sua famiglia è stata influenzata da questa sua grande passione? Durante i momenti conviviali si parla spesso di vino? E soprattutto per i compleanni ed il Natale riceve soltanto bottiglie di vino?**

E' inutile dire che mia moglie Eva ed i nostri tre figli Viggo, Theo e Odd sono sempre stati coinvolti nella mia passione. L'intera famiglia apprezza non solo il vino, ma il momento del pasto è stato trasformato in un momento di incontro dove possiamo parlare del cibo, del vino e delle persone che lo producono. La scorsa settimana il nostro figlio maggiore ha compiuto 30 anni, tutti i vini che abbiamo bevuto per festeggiare erano del 1980 incluso un magnum di Dom Perignon.

La mia famiglia è convinta che la mia cantina sia abbastanza grande e che io non meriti ulteriori bottiglie ed è per questo che per Natale ricevo calze...

**Spera che i suoi figli e poi i suoi nipoti coltivino la sua stessa passione?**

## La Spinetta One Liter Club



Newsletter Aprile 2010

Due figli su tre coltivano il mio stesso interesse e spero che riusciranno a cogliere il meglio che questo fantastico mondo del vino e le persone che lo producono sanno regalarci.

**Come programma le sue vacanze? Cerca hotel con Spa, campo da golf e vista sull'oceano? Oppure consulta in anticipo la carta dei vini del ristorante dell'albergo e quali sono i ristoranti nelle vicinanze prima di prenotare? Preferisce una vacanza tutta all'insegna del lusso oppure un b&b in una regione vitivinicola?**

Mi fa piacere che mi chieda questo, sono socio nell'hotel de Beaune e nel Ristorante Bistro dell'Hotel in Borgogna. Quando si tratta di programmare le vacanze le opzioni sono: Beaune oppure per l'Italia dove abbiamo una casa con una cantina ricca dei miei vini piemontesi preferiti. Siamo anche soci nella Hedges Winery nella Columbia Valley nello stato di Washington, oltre che produrre grandi vini c'è anche un albergo con vista sui vigneti della zona di produzione Red Mountain. Le spiagge soleggiate sono senz'altro bellissime ma preferisco perdermi in qualche cantina!

**Con la sua passione riesce a coltivare amicizie anche con persone che non si intendono di vino? Che bottiglie stappa quando siete insieme?**

La maggior parte dei miei amici hanno la mia stessa passione, dunque non mi sono mai posto questo problema. Se qualcuno è così ignorante da non apprezzare il Barbaresco Staderi 1999, servo al suo posto Valeirano 1999! Se questo non fosse abbastanza gli chiederei di andarsene dimenticandomi le buone maniere ...



**Ci descrive una serata trascorsa con i suoi amici che condividono il suo stesso amore per il "succo d'uva"?**

Una serata di questo tipo inizierebbe probabilmente con un succo d'uva con molte bollicine, un grande Champagne, magari un blanc de blanc di Guy Charlemagne, Gaston Chiquet oppure un franciacorta di Cà del Bosco con qualche anno di affinamento. Equipaggiati con un bicchiere di bollicine gli ospiti probabilmente raggiungeranno la cucina per iniziare a "stuzzicare" qualcosa ed iniziare a versare qualche bicchiere di vino bianco che possa accompagnare il pesce "svedese" a tavola. La portata principale, molto probabilmente selvaggina, sarebbe accompagnata da qualche vino piemontese che si sposerà perfettamente anche con i formaggi.

Alla fine io mia moglie Eva prepareremmo un dolce leggero

## La Spinetta One Liter Club



Newsletter Aprile 2010

accompagnato da Moscato d'Asti oppure Ramandolo . Un buon caffè, una grappa e per chiudere la serata in bellezza ed in ultimo chiameremo un taxi per i nostri ospiti.

**Ci potrebbe descrivere la dimensione ed il contenuto della sua cantina privata? Magari ne ha più di una?**

In realtà ho avuto il privilegio di collezionare vini da quando ho 18 anni, in modo da non trovarmi mai "a secco". Abbiamo delle cantine in Stoccolma, sulla nostra isola nell'arcipelago di Stoccolma e nella nostra casa di Mondaino. All'inizio mi ero ripromesso di bere tutti i vini che ho collezionato, adesso che ho 64 anni credo di dovermi ricredere con grande soddisfazione dei nostri figli.

**Quando incontra produttori di vino ed enologi come Giorgio, come si sente? Favorevolmente impressionato dal loro sapere oppure intimidito?**

Devo confessare che mi piace tantissimo conoscere i produttori soprattutto perché finisco col bere i loro meravigliosi vini. Molti di loro non sono particolarmente interessati ad assaggiare vini di produttori diversi dunque significa che non hanno la stessa esperienza di degustatori che ho io. Ho assaggiato oltre 4000 vini all'anno provenienti da qualsiasi parte del mondo. Giorgio è diverso, è molto curioso e ci divertiamo a cercare bottiglie particolari in cantina e ad assaggiare il vino direttamente dalle barriques.

Ho l'umile impressione che gli enologi rispettino il mio naso ed il mio palato, è stato a contatto con il vino per più di 40 anni!

**Quanti enologi sono anche amici?**

Credo di averne almeno 20 che posso chiamare amici, amici che producono vini eccellenti.

**Vinitaly 2010 è finito da poco. Le piace ancora andare in Fiera ed è riuscito a fare qualche scoperta interessante?**

Quest'anno sono mancato all'appuntamento per la prima volta dopo 20 anni, soprattutto per via del compleanno di mio figlio di cui ho parlato prima. Vinitaly è la miglior manifestazione del mondo e tutti i produttori sono presenti. Per quanto mi riguarda è la manifestazione più completa che venga organizzata. Viva l'Italia!

**Dal punto di vista di un amante e appassionato di vino sembra che lei viva il suo sogno. C'è qualcos'altro che vorrebbe fare in futuro?**

## La Spinetta One Liter Club



Newsletter Aprile 2010

Sono stato molto fortunato nella mia vita, ho avuto l'opportunità di assaggiare davvero tanti vini eccezionali e di incontrare produttori fantastici ma se non avessi nessun sogno ancora da realizzare potrei rimanere "stecchito" in questo momento.

Devo ancora assaggiare i nuovi 2009 di Giorgio che saranno eccellenti, attendo sempre il mio incontro annuale con Ferran Adrià al Bulli per godermi i suoi fantastici abbinamenti. Vorrei vedere qualcuno come Giorgio che tira fuori dall'Arneis le sue grandi potenzialità. Vorrei far crescere il nostro albergo e ristorante in Beaune creando una piccola catena presente in altre zone di produzione come per esempio il Piemonte. Non mi viene in mente niente di più bello di bere un bicchiere di Barolo o Barbaresco ammirando le colline di La Morra...

Michael Skurnik proprietario e direttore di Michael Skurnik Wines di New York risponderà alle nostre domane nella prossima Newsletter

### Barolo Campé: il lavoro in vigneto

Continuiamo a seguire una vite di Barolo Campé, lo faremo per un anno, in modo da potervi mostrare gli sviluppi ed il lavoro che viene svolto in ogni momento.



Primo Febbraio



Primo Marzo



Promo Aprile

## La Spinetta One Liter Club



Newsletter Aprile 2010

La neve e la pioggia a Febbraio solitamente ci impediscono di andare in vigna, a fine Febbraio abbiamo iniziato con la potatura, tagliando tutti i rami eccetto uno, quello che viene selezionato e che diventa il capo a frutto.

Tutti i rami tagliati vengono bruciati a fianco dei vigneti, le ceneri che non vengono rimosse sono usate come un fertilizzante naturale. Quest'anno all'inizio di marzo c'è stata un'ulteriore nevicata per cui abbiamo ritardato il lavoro di legatura dei tralci che è stato fatto con la raffia, un materiale completamente naturale. Questo lavoro necessita esperienza e capacità per evitare che il tralcio si spezzi.

All'inizio di Aprile le viti hanno iniziato il loro nuovo ciclo vitale.

### Un estate in Piemonte: scoprite questa regione ...



Un estate in Piemonte ti invita a passare tempo all'aria aperta. L'aperitivo è una regola, ci si rinfresca dopo i caldi pomeriggi e si stuzzica l'appetito prima della cena che seguirà. Ci si ritrova con gli amici, rilassandosi e tentando di pianificare la serata ed il Week end. Ci sono diversi festival di musica durante l'estate in Alba e in tutta la Langa. Il Jazz Festival di Monforte è forse uno degli eventi più belli dove oltre ad ascoltare buona musica si possono degustare ottimi vini godendosi un panorama che toglie il fiato. Altri paesi offrono concerti pop, blues di musica classica durante tutta l'estate. A Bra viene anche organizzato un Festival del Cinema alla fine di Giugno.



Durante il giorno le colline della Langa vi invitano a perdervi in lunghe camminate tra i vigneti, giri in bicicletta, passeggiate a cavallo sempre circondati da scenari da favola e con la presenza a distanza delle Alpi. Le montagne intorno al Piemonte sono famose per gli sport invernali ma anche in estate hanno molto da offrire per chi ama la vita all'aria aperta oltre alle passeggiate e le gite in mountain bike è possibile trovare diverse zone dove si pratica l'arrampicata sportiva. Non lontano dalla Alpi si trovano il

# La Spinetta One Liter Club



Newsletter Aprile 2010

parco Nazionale del Gran Paradiso ed il Parco Nazionale Val Grande.

## ... la gastronomia



Se tutte queste attività vi hanno messo appetito ci sono diverse sagre e festival gastronomici. A Cherasco c'è il festival della lumaca, a San Benedetto Belbo la sagra della frittata alle erbe e a Benevello quella della carne all'Albese. Non mancano poi i mercati: ogni sabato mattina ad Alba, il martedì a Dogliani ed il mercoledì ad Asti. Si possono trovare prodotti di produttori locali, come il miele di castagne, formaggi salumi e verdure di stagione.

## ... naturalmente non manca il vino

L'estate è il periodo ideale per visitare le cantine e vedere come sta andando l'annata ...

## Ricetta di Giovanna Rivetti



Giovanna è nata nel 1947 dirige i lavori in vigna ed è anche il nostro chef. Ha imparato a lavorare in vigna da suo padre e l'arte della cucina da sua madre. Oggi Giovanna ci insegna come preparare il Vitello Tonnato.

Le dosi per 10 persone sono:

1,2 kg di tondino di vitello  
50 gr di burro  
50 gr di acciughe sott'olio  
30gr di capperi  
Rosmarino  
35 gr di tonno sott'olio



0,75 l di Chardonnay Lidia  
150 gr di Maionese  
20 gr di succo di limone

Legate il tondino con uno spago, e cuocetelo nel burro a bassa temperatura. Aggiungete capperi e rosmarino alla carne con l'olio delle acciughe. Appena la carne inizia a dorarsi

## La Spinetta One Liter Club



Newsletter Aprile 2010

aggiungete un bicchiere di Lidia e cuocete per 30 minuti. Girate la carne spesso in modo da cuocerla all'esterno e mantenerla rosa all'interno. Fate raffreddare la carne.

Per la salsa:

usate il fondo di cottura del tondino, aggiungetelo al tonno e alle acciughe e frullate il tutto. Aggiungete in fine la maionese e il succo di limone.

Lo chardonnay Lidia rimasto è perfetto per l'abbinamento.

**Buon appetito**

### Le prime bottiglie da un litro sono pronte!

È finalmente arrivato il momento in cui le prime bottiglie da 1 litro lasceranno la cantina. Sono pronti i primi formati speciali disponibili in quantità limitata di Barbera d'Alba Gallina 2007, Barbera d'Asti Superiore Bionzo 2007 e Pin 2007.

I membri del club che hanno prenotato queste bottiglie che sono disponibili esclusivamente per loro le riceveranno direttamente a casa o potranno ritirarle in cantina.

Il formato da un litro non è un qualcosa di nuovo in Piemonte, diversi anni fa era già presente, prima che la bottiglia da 0,75 l diventasse la norma. Un litro di vino ci fa pensare allo spirito di convivialità tipico in Piemonte. Invitare amici e famiglia a incontrarsi intorno ad un tavolo e condividere un buon pasto accompagnato da un grande vino.

Inoltre una bottiglia più grande presenta ulteriori vantaggi per quanto riguarda l'invecchiamento; l'annata che abbiamo scelto per il primo imbottigliamento è fantastica con grandi potenzialità di invecchiamento, a meno che non siate tentati dalla curiosità, in fondo il vino è fatto per essere bevuto!

Gli altri vini: Barbaresco Gallina 2007, Barbaresco Staderi 2007, Barbaresco Valeirano 2007 e Barolo Campè 2006 rimarranno in cantina ancora qualche mese, saranno disponibili in autunno. Nel caso in cui vogliate prenotare qualche bottiglia inviateci un e-mail

## La Spinetta One Liter Club



Newsletter Aprile 2010

### One Liter Club "one day hands-on a LA SPINETTA"



La primavera è appena iniziata, le prime piccole foglie stanno crescendo e noi stiamo già pensando alla vendemmia ed alla prima visita in azienda di alcuni dei membri del Club!

Il 4 settembre un gruppo ci raggiungerà per il primo One Day Hands-on. I nostri ospiti avranno la possibilità di trascorrere un'intera giornata in cantina ed in vigneto. Al mattino si inizierà con la vendemmia del moscato, dopo una breve introduzione da parte di Giorgio, Giovanna e Marco perchè per vendemmiare ci vogliono delle competenze, l'uva deve arrivare in cantina in condizioni perfette. Dopo un breve pic nic nel pomeriggio si imparerà come si fa il moscato. Dalla pigiatura alla



fermentazione in autoclave.

Il giorno si concluderà con una cena completamente "Piemontese", durante la cena verranno degustati diversi vini alla cieca e non solo vini de LA SPINETTA.

### Qualcosa di nuovo

#### Nessun trattore ammesso!!

Abbiamo deciso che dal 2010 la parte alta del vigneto Campé, dove sono piantate le viti più vecchie e con la migliore esposizione sarà coltivata senza l'ausilio di macchinari. L'utilizzo di macchinari comporta un'eccessiva compattazione del terreno. Se il terreno non è troppo compatto il suolo ha una migliore areazione che crea migliori condizioni per la crescita delle viti e riduce molto il rischio di erosione in una delle zone più ripide del vigneto.

Il lavoro dei macchinari è stato rimpiazzato dal lavoro delle braccia e del cavallo. A marzo Giorgio ha arato il vigneto con Morro il nostro cavallo da tiro belga e da allora ogni lavoro è stato fatto manualmente. Anche il verderame alle foglie è stato dato a mano con l'ausilio di gomme, in base ai livelli di umidità stagionali si deciderà se sarà necessario ripetere il trattamento.



## La Spinetta One Liter Club



Newsletter Aprile 2010

Senza i macchinari siamo tornati ad utilizzare attrezzi un po' fuori moda, l'erba è stata tagliata e poi si è zappato per eliminare le radici della stessa e per far respirare il terreno. Non è necessario dire che questo lavoro può essere fatto solo in alcuni vigneti e non nei nostri 100 ettari, ed è per questo che è stata scelta proprio la zona di produzione del nostro Barolo Campé Riserva.

Purtroppo dovremmo essere molto pazienti, i risultati si vedranno tra molti anni, il Barolo Campé Riserva 2010 sarà disponibili nel 2019!

### La vostra opinione a riguardo ...

Tartufi neri che hanno lo stesso sapore di quelli bianchi, tartufi bianchi disponibili tutto l'anno. L'uso di Olio aromatizzato al tartufo permette tutto questo ma la maggior parte delle persone non sa che:

L'aroma di questi oli non è di origine naturale. Molti oli vengono creati in laboratorio unendo diversi composti.

Qual è la vostra opinione a riguardo del gusto artificiale dell'olio tartufato? Nel caso in cui vogliate contribuire al dibattito mandateci come la pensate a [myopinion@la-spinetta.com](mailto:myopinion@la-spinetta.com).



### I vostri commenti alla domanda di Gennaio

Che cosa caratterizza un buon sommelier? Che cosa vi aspettate da lui/lei? Pensate che alcuni sommelier vogliono vendervi qualcosa piuttosto di consigliarvi?

*"Ho avuto il privilegio di mangiare in molti ristoranti sia per questioni lavorative che nella vita privata. Per quanto mi riguarda i sommelier contribuiscono in maniera positiva al buon esito*

## La Spinetta One Liter Club



Newsletter Aprile 2010

*del pasto. Conoscono i vini ed il menu e possono occuparsi degli abbinamenti in maniera perfetta. Raramente ho avuto brutte sorprese quando ho pagato il conto. Solitamente è molto piacevole parlare con persone che conoscono i vini e sono felici di condividere la loro conoscenza con voi."*

**Anandi Soans, Slow food International, Melbourne, Australia/ Bra, Italia**

*"È molto importante che il sommelier conosca bene il menu e il tipo di cucina in modo da poter consigliare correttamente. L'ideale sarebbe che il sommelier avesse provato i piatti in abbinamento con i vini. Sarebbe perfetto se il sommelier e lo chef collaborassero, il sommelier dovrebbe sapere se lo chef considera i vini proposti in armonia con i suoi piatti e se riesce ad accettare che talvolta il vino sia il protagonista.*

*È inoltre molto importante che il sommelier abbia la capacità di capire velocemente che tipo di ospiti si trova di fronte. Se si tratta di persone che hanno voglia di sperimentare oppure sono più tradizionalisti, se hanno delle competenze, se vogliono stupire i commensali e quanto sono disposti a spendere. Questo è molto importante ed ho sentito di brutte esperienze abbastanza spesso.*

*Ho ancora ricordo del mio primo incontro con un sommelier durante una vacanza in Italia in un piccolo ristorante, eravamo ventenni e non avevamo grandi budget, il sommelier ci ha consigliato il vino della casa che costava 8.000 lire e l'ha servito come se si trattasse di un Gran Cru.*

*Il sommelier deve essere naturalmente bravo a vendere ed essere sempre attento a quelli che sono i vini presenti nella sua cantina. Deve essere a conoscenza di quello che è lo stock e quali sono i vini che andrebbero bevuti nel loro momento di massimo sviluppo e non quando questo è passato, così che i clienti possano godersi al massimo la bottiglia scelta ed in modo da creare spazi per nuovi acquisti.*

*Inoltre trovo davvero utile chiedere consigli sull'abbinamento, a volte le risposte sono state sorprendenti ma mai deludenti."*

**Birgit Fisher, Enoteca dell'Arte, Neuss, Germania**