

# La Spinetta One Liter Club



Newsletter Ottobre 2009

## Iscritto Numero 100

Il centesimo iscritto al One Liter Club è Andrew Dobbing che vive tra Londra e Oslo ed ha visitato la spinetta nel 2005. Andrew ama il Barolo Campé e ci ha contattati il 15 ottobre chiedendo di diventare membro; siamo fieri di accoglierlo come membro numero 100!

## Un messaggio da parte di Giorgio

Molti di voi mi avranno probabilmente sentito parlare dell'importanza del lavoro in vigna. Questo lavoro è l'ingrediente essenziale per produrre un grande vino, perché a LA SPINETTA crediamo che i vigneti siano molto più importanti dell'enologo stesso che li produce.

In tempi di recessione dove molte industrie faticano e le persone non sono sicure del loro futuro è ancora più importante smettere di considerare i winemakers delle celebrità. Il vino non è un film e gli enologi non sono attori. Un grande vino nasce da una grande uva, dalle giuste esposizioni, da vecchi vigneti e da contadini che lavorano e si prendono cura dei loro vigneti.



Nella situazione economica attuale è necessario che i grandi vini siano davvero grandi. Se qualcuno spende 100, 50 oppure 20 euro in una bottiglia di vino è necessario che quel vino gli dia piacere dalla prima all'ultima goccia. Questo vino deve essere ricordato e non importa il momento in cui questo vino verrà aperto, oggi, domani o tra 10 anni, un grande vino è grande dal momento in cui viene messo in bottiglia e per molti anni a venire.

Personalmente non credo che un vino sia un investimento. La sola motivazione che spinge a comprare una grande bottiglia di vino dovrebbe essere la voglia di berla.

## La Spinetta One Liter Club



Newsletter Ottobre 2009

### Intervista Carlo Petrini:

*Quale è stato il "bisogno" di creare Slow Food nel 1986? E quale era il suo obiettivo primario?*

Il bisogno era quello di combattere l'omologazione imperante, che cancellava la biodiversità, i modi tradizionali di nutrirsi e di fare convivialità. L'obiettivo era di salvaguardare gusti e tradizioni, di praticare la cultura materiale come forma di "resistenza umana". Attraverso la riscoperta del gusto abbiamo imparato a leggere meglio la realtà che ci circonda, a riapprezzare le economie locali e le culture tradizionali, che sempre di più, proprio a partire dal cibo si stanno rivelando piene di ricette contro le crisi e un sistema consumistico che si sta letteralmente mangiando la Terra e tutti quelli che la abitano, uomini compresi.



*Pensa che ancora oggi la comunicazione e informazioni sono i mezzi più importanti?*

Decisivi direi. Basti vedere cosa è riuscito a fare un certo Silvio Berlusconi. Sono mezzi fondamentali, che con le nuove tecnologie permettono di liberare molta informazione. Da questo punto di vista ci sono molti rischi ma anche molti vantaggi, penso per esempio alle possibilità che si aprono alle comunità del cibo di Terra Madre, sparse in tutto il mondo. Permettono loro di sentirsi in rete, di fare rete, e questo aumenta a dismisura il loro potere politico.

*Quanto lei pensa la gente conosca sulla trasparenza del cibo che ogni giorno mette sulla tavola? E quanto il movimento Slow Food li ha aiutati nell'attuale loro conoscenza?*

Si sa ancora poco, perché c'è una certa tendenza ad occultarle queste informazioni. Ma dal mio osservatorio sento che la voglia delle persone di sapere meglio cosa mettono nel proprio piatto aumenta. Slow Food ha dato il suo contributo, ma il modo migliore per sapere cosa si mangia è quello di iniziare a preferire per quanto possibile i prodotti locali, approvvigionandosi direttamente dai contadini e produttori: loro sono la migliore garanzia.

## La Spinetta One Liter Club



Newsletter Ottobre 2009

*Nel mondo del vino odierno purtroppo è diventato sempre più comune:*

*Sovrapproduzione in vigna, uso di pesticidi, uso di fertilizzanti chimici, Diminuzione del lavoro manuale e incremento di quello macchinario (p.e. macchine raccogliatrici) In cantina uso di trucioli di legno invece di botti o barrique, correzione di eventuali difetti del mosto prima e del vino dopo con additivi chimici, uso di aromi artificiali, manipolazione e uso del concentratore etc.*

*Cosa pensa di questa situazione attuale e cosa possiamo fare contro?*

Tutte le pratiche a cui fate riferimento per me non funzionano. Per produrre vini di qualità bisogna lavorare il più possibile con metodi artigianali legati alla tradizione, mettendo a disposizione delle cantine le tecnologie che possono aiutare a produrre vini senza troppi difetti. No alle sovrapproduzioni in vigna che, per poter essere controllate favoriscono l'utilizzo di concimi chimici e di fertilizzanti. Il lavoro manuale deve essere in equilibrio con quello meccanico, senza eccedere. Penso che la vendemmia debba mantenersi naturalmente fatta a mano, senza l'assoluto ricorso ai macchinari. È naturale che se l'azienda punta a un discorso industrializzato debba, per contenere i costi, lavorare con le raccogliatrici meccaniche, ma questo non ha nulla a vedere con le produzioni artigianali, fatte dai vigneroni che salvaguardano le tradizioni e le culture dei territori in cui lavorano.

In cantina, come in vigna, è opportuno non ricorrere alle scorciatoie. Tutte le adulterazioni proposte nella domanda andrebbero dimenticate. Le botti e le barrique non andrebbero mai scambiate con dei trucioli, per naturali che possano essere. In cantina, poi, l'utilizzo di tecnologia deve essere ben equilibrato con le pratiche tradizionali e mai superarle. I vini devono esprimere al meglio il loro legame con il territorio senza stravolgerlo.

Cosa fare: lavorare seriamente senza falsificare le produzioni e, soprattutto, mantenere fede alla propria filosofia senza raccontare "balle" sui metodi di lavorazione. Se si sceglie una strada industriale bisogna dirlo, così come se si segue una strada artigianale e sostenibile. Rinunciare a numeri se l'annata non è valida senza ricorrere a sotterfugi e acquisti sconsiderati. In pratica se uno vuole fare

*Pensa che sia utile incrementare le informazioni che sono scritte sulle etichette delle bottiglie?*

Le etichette attuali danno solo informazione sul contenuto alcolico e contenuto di solfiti. Le etichette potrebbero dare molte più informazioni sul contenuto della bottiglia, come già viene per tanti altri prodotti. Pensa che dovrebbero esserci delle leggi in merito?

## La Spinetta One Liter Club



Newsletter Ottobre 2009

Sicuramente la chiarezza è la cosa più importante. Quindi etichette essenziali ma chiare. Non starei a scrivere tante cose sull'etichetta, ma farei dei disciplinari più seri e ai quali bisogna attenersi al 100%.

Se il disciplinare del Barolo dice nebbiolo al 100% è inutile che si metta il 15% di merlot per renderlo più internazionale. Fai un Langhe Rosso e questo ti è consentito. Ma dove sarei più intransigente è sull'aggiunta di tannini, trucioli, additivi e quant'altro. Dovrebbero essere i disciplinari delle denominazioni ad escludere l'utilizzo di tutte queste pratiche, sarebbe molto più semplice e i consumatori non dovrebbero leggere etichette illeggibili.

*Tutti possano pensare, che Carlo Petrini sia un uomo molto indaffarato. Ma se una sera Carlo Petrini è a casa da solo e vuole aprirsi una bottiglia di vino, la sua scelta su quale bottiglia cade?*

Barolo senza esitazioni, magari Cannubi perché con gli anni si apprezzano i suoi profumi e la sua eleganza.

## Vigneto Campé – Lavoro in vigna e vendemmia

Quest'anno La Spinetta ha iniziato la vendemmia con il moscato il 21 agosto, una settimana prima del solito. Durante la vendemmia le condizioni meteorologiche sono state molto buone e tutta l'uva è stata vendemmiata entro la metà ottobre.

L'annata 2009 preceduta da un freddo inverno con neve abbondante e una primavera arrivata un po' in ritardo rispetto al normale. L'estate è stata molto calda ed asciutta e questo ha accelerato il processo di maturazione. Nel 2009 è stato essenziale ridurre le rese ed il risultato finale è stato molto buono; un'annata che si presenta come un connubio tra potenza dell'annata 1997 e finezza del 1998.



La scelta di iniziare la vendemmia viene presa in seguito ad analisi approfondite e la nostra esperienza prende un posto davvero importante in questa scelta. Durante la vendemmia vengono usate piccole cassette traforate per la raccolta che viene attuata in maniera completamente manuale da parte di personale qualificato, la cura in vigneto è fondamentale. L'investimento manuale che viene fatto è molto importante, i grappoli vengono selezionati e le cassette non sono mai colme in modo da evitare lo



## La Spinetta One Liter Club



Newsletter Ottobre 2009



sciacciamento dei grappoli quando queste vengo sovrapposte. Tutto questo per evitare l'ossidazione della frutta prima che questa arrivi in cantina.

All'arrivo in cantina l'uva viene immediatamente diraspata e pigiata e le cassette vengono lavate prima del successivo utilizzo. Quando l'uva è stata pigiata il 90% del lavoro è stato fatto, il 10% che rimane è il lavoro in cantina.



### Eventi: le prime idee concrete

Con il club che sta crescendo così velocemente abbiamo iniziato a programmare uno dei primi eventi dedicati esclusivamente ai soci a Luglio 2010, tutto è ancora da programmare ma stiamo pensando di organizzare "One day Hands on at LA SPINETTA"

Si inizierà in mattinata con una piccola introduzione da parte di Giorgio per poi proseguire con una giornata di lavoro in vigna (divisi in piccoli gruppi) dove si potrà imparare a fare la vendemmia verde, Giovanna e Marco vi spiegheranno come ridurre le rese.

Per pranzo si farà un picnic nei vigneti con antipasti locali accompagnati dai nostri vini toscani.

## La Spinetta One Liter Club



Newsletter Ottobre 2009

Nel pomeriggio lavoro in cantina, dove Andrea Rivetti e Stefano Mazzetta vi introdurranno al loro lavoro. Cena alla Cantina Campé, Giovanna cucinerà piatti della tradizione accompagnati da vini naturalmente da vini piemontesi. Durante la cena alcuni vini verranno serviti "alla cieca" (non si tratterà solo di nostri vini).

La partecipazione è gratuita e solo per i membri. Il numero di partecipanti compreso tra 15 e 30 persone. Sarà nostra premura occuparci di ottenere offerte speciali per quanto riguarda l'albergo e fornirvi consigli nel caso vogliate trascorrere alcuni giorni in zona. Chiediamo una prenotazione e una somma di 200 euro per confermare la vostra partecipazione tale cifra verrà restituita il giorno stesso. Seguiranno a breve ulteriori informazioni.

## Natale è alle porte e abbiamo alcune idee regalo ...

Siete una di quelle persone fortunate che hanno un marito/moglie/fidanzato/ fidanzata che ama cucinare? Oppure siete voi gli appassionati di cucina? Il nostro Olio di Oliva toscano potrebbe essere la scelta giusta. Produciamo l'olio con la stessa filosofia con cui produciamo il vino, al qualità delle olive viene prima di ogni cosa. Non vengono usati pesticidi né altre sostanze chimiche nel pieno rispetto della natura e dell'ambiente che ci circonda. Vogliamo produrre un olio di qualità e questa viene al primo posto, naturalmente a discapito della quantità. La raccolta viene fatta molto presto, le olive sono immediatamente frante in cantina dove abbiamo una zona dedicata con un frantoio di proprietà. La spremitura è a freddo. Il momento di raccolta è fondamentale, se le olive sono molto mature la resa è più alta ma la qualità tende a diminuire. Questa è la ragione che ci spinge ad anticipare la raccolta. Per ulteriori informazioni vi prego di contattarmi [mrivetti@la-spinetta.com](mailto:mrivetti@la-spinetta.com)

### One Liter voucher?



Saremmo felici di spedire un voucher personalizzato su vostra richiesta a chiunque vogliate. Prezzo 105 euro comprensivo di tasse e spese di spedizione (pagamento e spedizione del vino ad Aprile 2010)

## La Spinetta One Liter Club



Newsletter Ottobre 2009

### Cucinare con 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. In ogni newsletter lei ci donerà una delle sue ricette, naturalmente saranno sempre piatti della tradizione Piemontese. La ricetta di oggi è insalata russa:

Porzioni per 6 persone

200 g patate

100g carote

100 g piselli

200g tonno sott'olio

2 uova sode, il succo di un limone, 100 di maionese, 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva sale e pepe

Tagliate tutte le verdure in piccoli cubetti (0,5 cm). Mettete intanto a lessare separatamente le carote, le patate e i piselli in acqua bollente e salata, stando attenti alla cottura, che deve lasciare le verdure croccanti. Avvolgete poi le verdure in un panno per asciugarle dall'acqua di cottura. Bollite le uova a parte per 7 minuti. Quando le verdure si saranno raffreddate unite il tonno ed in seguito le uova sode che saranno state tagliate a loro volta in cubetti. Condite con l'olio di oliva il succo di limone aggiustate di sale e pepe. Aggiungete la maionese lasciate riposare in frigo per almeno 6 ore prima di servire.



### Eventi

Giovedì 18 Novembre - Milano - Pasticceria Cucchi degustazione di Moscato d'Asti Biancospino 2009 in abbinamento con il loro meraviglioso Panettone

Sabato 21 Novembre degustazione dei nuovi vini toscani presso l'Enoteca Bacchus a Pisa

Sabato 13 Dicembre degustazione presso l'Enoteca Lupi di Imperia

Per ulteriori informazioni sugli eventi vi prego di contattarmi: [mrivetti@la-spinetta.com](mailto:mrivetti@la-spinetta.com)

# La Spinetta One Liter Club



Newsletter Ottobre 2009

## Novità

Il moscato cambia veste. Dopo 24 anni le etichette del Moscato Biancospino e del Moscato Bricco Quaglia vanno in pensione; è stato deciso di rinnovarle mantenendo però quello che le ha sempre contraddistinte: il rametto di fiori per il Moscato Biancospino e la quaglia per il moscato Bricco Quaglia

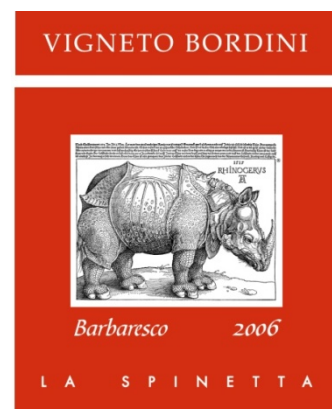


Nel 2006 abbiamo acquistato un nuovo vigneto che fa parte del Cru Bordini a Neive. Le viti sono relativamente giovani e l'idea iniziale era quella di accrescere la produzione di Langhe Nebbiolo.

La qualità del prodotto finale ci ha così sorpresi da farci cambiare idea, decidendo di creare un nuova etichetta:

### il Barbaresco Bordini.

Siamo molto fieri di presentare questo nuovo prodotto. Il naso avvolgente e sfoggia un bouquet floreale e fruttato con sentori petali di rosa, violette, lampone e menta. In bocca frutta rossa tannini eleganti si fondono in perfetto equilibrio regalandoci un ottimo barbaresco!



è  
di  
e

## La Spinetta One Liter Club



Newsletter Ottobre 2009

### Qual è la vostra opinione a riguardo ...

Su moltissimi prodotti alimentari che sono in commercio si trova la lista completa degli ingredienti. Quando si parla di vino le uniche informazioni che sono riportate in etichetta riguardano il grado alcolico e viene menzionato il fatto che contengano solfiti (non in che quantità). Qual è la vostra opinione a riguardo? Le etichette dovrebbero fornire maggiori informazioni? E se sì, quali? Dovrebbero essere imposte nuove regole dal disciplinare? 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 riguardo all' argomento trattato nella newsletter di Luglio:

### ***Quanto i punteggi ed i giudizi delle guide influenzano l'acquisto di una bottiglia di vino?***

Confesso di leggere le recensioni sui vini per differenti motivi. Poche di esse influenzano l'acquisto di una bottiglia, in realtà molte di esse influenzano la mia scelta a non comprare quel vino, in poche parole a volte non compro i vini che hanno ottenuto punteggi molto alti.

Per tutti i vini voglio godere della passione e dell'impegno dei produttori che rispettano la terra i suoi frutti ed il mestiere di contadino. Sono stanco dei soliti standard di eccellenza che non rispettano il suolo, la cultura ed il patrimonio che un vigneto rappresenta.

Per me è difficile credere ad alcune recensioni, per quanto riguarda i vini italiani seguo il Gambero Rosso, tra gli scrittori americani Tom Hyland e Matt Kramer. Oltre a loro mi fido di tre amici: uno di loro lavora in un enoteca di Firenze e due fanno parte del mondo del vino in America. Vorrei un recensore la cui vera priorità sia quella di elogiare gli enologi in quanto artigiani e non "cacciatori di punteggi alti"

James R. Biddle Dayton, Ohio USA

La mia esperienza riguardo ai punteggi è la seguente: in generale le persone che si preoccupano dei punteggi e sono interessati a vini che hanno ottenuto non meno di 95/100 non amano il vino. Mi è successo di avere un cliente che trovava un vino deludente ma ne abbia comprate 6 bottiglie dopo aver saputo che aveva ricevuto 95 punti. Fortunatamente si tratta di casi sporadici, la maggioranza della nostra clientela ama il vino e controlla i punteggi solo per curiosità. Mi fa sapere quando non è d'accordo su punteggi alti assegnati e si domanda perché a volte i giornalisti diano punteggi bassi a vini eccellenti.

È necessario che i critici facciano attenzione anche il loro lavoro è sotto la lente di ingrandimento. Pino Sassano, Stoccarda – lavora presso Fisher & Trezza Wine Imports