

La Spinetta One Liter Club



Newsletter Settembre 2010

L'estate è volata ...

La vendemmia è iniziata i primi giorni di Settembre, leggermente in ritardo rispetto allo scorso anno. L'inverno che ci siamo lasciati alle spalle è stato lungo e rigido e la primavera stessa è iniziata circa 3 settimane dopo rispetto al solito. Lavorando con la terra siamo pienamente coscienti del fatto che queste cose che non possono essere programmate.

Ora il Moscato è stato vendemmiato e anche gran parte della Barbera è già in cantina. Nei giorni scorsi sono stati vendemmiati i primi Nebbioli. Il periodo di vendemmia è lungo dal moscato al Nebbiolo passano circa 6 settimane, lunghe giornate e duro lavoro fisico, nonostante tutto è il periodo più bello!

Bruno, Carlo and Giorgio Rivetti and the La Spinetta Team

Una parola da Giorgio

Un tributo al Moscato



Da più di 30 anni LA SPINETTA produce Moscato, un vino che in passato ha sofferto di una cattiva reputazione, oggi questo vino vive una nuova crescita ed i consumatori di tutto il mondo lo hanno riscoperto!

Le vendite di moscato sono in veloce crescita, l'annata 2009 è stata esaurita prima che il 2010 fosse pronto.

Il moscato è reso così speciale grazie all'equilibrio tra frutta, dolcezza, acidità e senza dubbio dalle bollicine naturali che si creano durante la fermentazione. L'ingrediente essenziale per il Moscato come per ogni altro vino è dunque uva matura con buona acidità.

La Spinetta One Liter Club



Dopo la diraspatura l'uva viene pigiata, il succo ottenuto viene immediatamente filtrato chiarificato e trasferito in autoclavi d'acciaio dove avviene la fermentazione alcolica ad una temperatura di 16 gradi. Questo processo dura circa 2-3 settimane. La fermentazione viene fermata portando il vino ad una temperatura di -2°C quando il grado alcolico raggiunge il 4,5-5,5%. Tutto questo avviene sotto pressione evitando che la CO_2 si disperda. Prima dell'imbottigliamento il vino viene microfiltrato per evitare una seconda fermentazione in bottiglia.

Il moscato è un vino naturalmente dolce e frizzante, non viene aggiunto nulla per addolcirlo o anidride carbonica per renderlo più frizzante.

L'uva per il nostro moscato proviene da vigneti nei quali non vengono utilizzati pesticidi o diserbanti e si lavora con il massimo rispetto.



Giorgio, the farmer

Intervista a Michael Skurnik

Michael Skurnik è il fondato e direttore di M. Skurnik wines di New York, ha creato una grande compagnia di importazione e distribuzione che negli ultimi 23 anni ha largamente influenzato la cultura del vino negli Stati Uniti.

M. Skurnik Wines è stata fondata nel 1987, oggi ha 60 dipendenti e ha un portafoglio di circa 3500 vini provenienti da 12 Stati con l'America e l'Italia ai primi posti.

Dov'è nata la tua passione per il vino? Si tratta di valori trasmessi dalla tua famiglia oppure una scoperta che hai fatto da solo?

È necessario rendersi conto che negli anni 60 negli Stati Uniti non c'era alcun tipo di cultura per quanto riguarda il vino e la cucina. Quando avevo 14 anni i miei genitori visitarono la Francia e si innamorarono del vino, è stata la passione di mia madre che ha fatto costruire una cantina per il vino in casa che mi ha fatto avvicinare a questo mondo.

Quando hai iniziato ad importare e distribuire vino?

Nel settembre 1987, appena 6 settimane prima del tracollo finanziario delle borse.

Quali tipi di vini importavate?

Americani, francesi ed Italiani

La Spinetta One Liter Club



Com'era il mercato a New York?

Nel 1987 era in mano ai Francesi, tutti i migliori ristoranti erano francesi ed i loro vini erano i più presenti sul mercato. I vini italiani a New York erano rappresentati da Bolla e Riunite.

Come il mercato e i clienti sono cambiati negli anni? Michael Skurnik wines ha influenzato il mercato? Se sì in che modo?

Mi piace pensare di aver giocato un ruolo importante nel mercato che è cambiato anno dopo anno. Nonostante tutto il vino è stato solo una piccola parte della rivoluzione culturale che abbiamo vissuto. La combinazione di diversi elementi ha fatto sì che si creasse un mercato più sofisticato: l'avvicinarsi ad ingredienti di qualità a sapori diversi la facilità di viaggiare ...

Tu hai viaggiato e continui a viaggiare molto, senza dubbio grandi vini sono collegati al grande cibo e tu sei un grande esperto. Credi che si possa godere della grande cucina del mondo rimanendo a New York oppure sia necessario viaggiare?

Se vuoi conoscere il mondo devi viaggiare. Non c'è nulla che possa sostituirsi. New York rimane una fantastica città dove è possibile fare esperienze diverse, c'è tutto qui.

Cosa ami in particolare del tuo lavoro?

Il vino, la gente e le zone di produzione, quello che mi piace meno sono le complicazioni.

Perché credi che la tua compagnia abbia avuto così tanto successo?

Servizio, selezione, persone, attitudine e passione

C'è un segreto che vuoi condividere?

Nessun segreto, bisogna davvero credere nel lavoro che si fa, se si lavora mantenendo le promesse che si sono fatte con onestà e integrità morale il resto verrà da se.

Il vostro portafoglio è molto ampio. Grazie! Conosci davvero tutti i vini con cui lavorate?

Io e mio fratello Harmon continuiamo a selezionare i vini. Ci sono persone che si occupano di gestire le cose ma riamiamo io ed Harmon a decidere quali vini possono fare parte del portafoglio e quali no.



La Spinetta One Liter Club



Partecipi spesso a degustazioni?

Il più possibile

La vostra attività è a gestione familiare, quali sono a tuo parere i vantaggi?

Essendo la prima generazione posso solo dire che abbiamo costruito tutto sulle basi di fiducia e conoscenza condivisa che crea una situazione difficile da duplicare.

Pensi che una passione per il vino sia trasmessa in maniera genetica oppure che tutti possano essere coinvolti?

Questa è una domanda davvero interessante. Non c'è dubbio che l'abilità nel degustare e riconoscere sapori diversi sia una grande qualità ma credo che si tratti più di una capacità di stare attenti e ascoltare quello che il palato ci dice piuttosto che di predisposizione genetica.

Per ultimo una domanda famosa:

se dovessi partire per un'isola deserta e potessi portare solo una cassa di vino con te, quali vini sceglieresti?

Sei Mathusalem – uno di Champagne, un vino italiano fresco come l'Orvieto o il Greco di Tufo, Chablis, Barolo o Barbaresco e poi due di rossi di Borgogna!

Jean Pierre Geraud, amministratore delegato di Taransaud Tonnellerie risponderà alle domande della prossima Newsletter.

4 Settembre:

un grande giorno per i membri del One Liter Club e per noi

Il 4 settembre si è hands on day.

È stata una bella modi. Al nostro



svolto il primo One Liter Club

giornata iniziata nel migliore dei risvegli il tempo era bello ed il moscato era maturo, appena in tempo! 42 persone provenienti da 10 paesi diversi si sono unite a noi per la vendemmia del moscato e per imparare come questo vino viene prodotto.

Un cielo blu e un caldo sole hanno accolto i visitatori arrivati in

mattinata alla cantina di Castagnole. Giorgio e Giovanna e il resto dello staff li aspettavano per dare il benvenuto. Dopo una breve visita introduttiva il gruppo si è spostato nel vigneto Biancospino e si è dato inizio alla raccolta.

La Spinetta One Liter Club



Newsletter Settembre 2010



trasferita in cantina e pigiata. Hands fotografie o guardare su una cartina lavorare in vigna, toccare l'uva e vedere quelli che sono i diversi passaggi produttivi. Significa condividere quelle che possono essere le ansie e i timori del contadino. È necessario imparare a capire qual è il momento ideale per la raccolta e come deve essere svolta.



L'uva raccolta è stata in seguito on significa non solo assistere, fare dove si trova il vigneto; significa lavorare in vigna, toccare l'uva e vedere quelli che sono i diversi passaggi produttivi. Significa condividere quelle che possono essere le ansie e i timori del contadino. È necessario imparare a capire qual è il momento ideale per la raccolta e come deve essere svolta.



I nostri ospiti sono senza dubbio stati coinvolti in tutto questo, hanno vendemmiato, controllato che i grappoli fossero integri ed in buona salute, hanno caricato le cassette sul trattore per poterle trasferire in cantina. È stato molto bello vedere come fosse alto l'interesse verso tutto quello che è stato fatto.



La Spinetta One Liter Club



Newsletter Settembre 2010

Dopo tutto questo lavoro ci siamo presi una pausa, un paio d'ore di relax, un pic nic a base di piatti piemontesi e vini toscani accompagnati da Valente e la sua chitarra.

Il pomeriggio si è concluso con una camminata nel vigneto Gallina a Neive, per avere un'idea di come fosse stato fatto il diradamento e di quale fosse il grado di maturazione di Nebbiolo e Barbera.



La cena alla cantina Campé ha concluso questa bellissima giornata. Abbiamo iniziato con un aperitivo nel cuore del Vigneto Campé dove si è brindato in compagnia di un bel tramonto con la vista



sul castello di Grinzane Cavour. la serata è proseguita poi con la cena a base di piatti tipici della tradizione accompagnata da una lunga serie di vini (rigorosamente con bottiglia da 1 litro)

La possibilità di condividere la nostra passione ed entusiasmo con queste persone ha reso la giornata indimenticabile.



La Spinetta One Liter Club



Newsletter Settembre 2010

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. La ricetta che in questa newsletter è: petto di pollo in carpione.

Ingredienti:

1 kg di petto di pollo a fette, 250 ml di vino bianco (Giovanna usa lo Chardonnay Lidia), 125 ml di aceto bianco di vino, 125 ml di acqua, 2 spicchi di aglio, 15 foglie di salvia, 150 ml di olio di oliva. Per l'impanatura del petto di pollo: 2 uova e 200 gr di pan grattato.



Per prima cosa bisogna impanare le fettine di petto di pollo e friggerle con olio di oliva. Ultimata la cottura eliminare l'olio in eccesso. Per la salsa di marinatura è necessario tritare salvia ed aglio e cuocerli per circa 10 minuti in una padella con olio mescolando, aggiungere il vino bianco, l'acqua l'aceto ed un cucchiaino di pan grattato continuare a cuocere per circa 40 minuti e versare il composto sul petto di pollo precedentemente tagliato a pezzettini. Lasciar marinare per almeno 12 ore in frigorifero e servire fresco.



Buon appetito!

Salone del Gusto – Torino dal 21 al 25 Ottobre

Alla fine di ottobre Torino ospiterà la ottava edizione del Salone del Gusto. Questo è il luogo dove si realizza una fitta rete di relazioni nel nome di un cibo sostenibile, che sappia ancora trasmettere gioia, e a cui sia restituito il suo pieno valore. Il Salone del Gusto è quindi un **evento educativo**, perché permette di imparare, conoscere, confrontare e informarsi, ma tutto questo si realizza nel nome di un **diritto al piacere** molto responsabile e pienamente condiviso. È soprattutto una festa, fatta per conoscere ciò che mangiamo e celebrare l'umanità che è coinvolta nella sua produzione.

La Spinetta One Liter Club



Newsletter Settembre 2010

Il motto di slow Food è: buono pulito e giusto. Il salone del Gusto dà l'opportunità a tutti i produttori di dimostrare come i principi dell'associazione stessa vengano messi in pratica.

Insieme a **Terra Madre**, con la quale costituisce ormai due parti inscindibili e interconnesse che dialogano fittamente tra di loro, il Salone del Gusto è forse l'unico luogo al mondo dove contadini e artigiani, il mondo della cultura accademica e i cuochi, grandi cultori dell'enogastronomia e "semplici" neofiti si possono incontrare, dando vita a scambi e amicizie. Si tratta di un luogo ideale per tutti gli appassionati di cibo e vino. Si possono degustare svariati prodotti.



I visitatori del Salone del Gusto anche quest'anno avranno una possibilità tutta speciale: con una semplice prenotazione sarà infatti possibile per loro partecipare ai Laboratori di Terra Madre.

Gli attesi incontri fra i partecipanti del meeting mondiale della rete di Terra Madre (che riunisce comunità del cibo, cuochi, studenti e docenti universitari) anche per il 2010 riservano, accanto a quelli dedicati ai delegati, una quota di posti da uditore per il pubblico del Salone. Un modo per ribadire ancora più forte lo stretto legame fra le due manifestazioni internazionali e per avvicinare il grande pubblico ai temi di Terra Madre, consentendo di partecipare ai lavori che vedono attivamente coinvolti contadini, pescatori, accademici e giovani provenienti dai cinque continenti.

Naturalmente Chef e Ristoranti giocano un ruolo da protagonisti, ogni giorno durante gli eventi sarà possibile partecipare a pranzi e cene con cibi cucinati da famosi chef Alain Ducasse, michel Bras, Massimo Bottura, Gennaro Esposito e molti altri in ville e dimore storiche della città di Torino.

Una Special Guest quest'anno sarà la nostra Giovanna! Domenica 24 Ottobre saremo lieti di ospitare un gruppo di visitatori del Salone presso la nostra cantina di Grinzane Cavour. L'evento è sold out, questo ci rende fieri!

La Spinetta One Liter Club



Newsletter Settembre 2010

Novità a LA SPINETTA

Tappo a vite per il mercato Australiano, perché abbiamo iniziato ad usare alternative al tappo in sughero ...

Il Nero di Casanova è stato il primo vino de LA SPINETTA ad essere imbottigliato con il tappo a vite dopo la richiesta specifica del nostro importatore Australiano.

Crediamo che sia un grande passo avanti perché vini come il Nero di Casanova che non necessitano lunghi affinamenti in bottiglia possono essere adatti all'utilizzo del tappo a vite.

Per i produttori di vino è sempre più difficile acquistare tappi in sughero di qualità a causa della crescente domanda che supera di molto quella che è l'offerta.

Il sughero è un tessuto vegetale che riveste il fusto e le radici delle piante legnose. L'estrazione avviene solo nel periodo che va dai primi di Maggio a fine Agosto, quando il sughero si distacca più facilmente senza causare danni alla pianta.



La prima decortica di una giovane quercia si effettua quando la pianta ha circa 25-30 anni e una circonferenza non inferiore ai 60 cm. Le successive estrazioni avvengono a intervalli di almeno dieci anni, come previsto dalle normative. Questi intervalli possono essere maggiori se il sughero non ha raggiunto un calibro accettabile. Purtroppo con una domanda crescente non c'è possibilità di allungare di molto questi tempi attendendo che la qualità del sughero stesso sia al massimo.

Le principali aree di diffusione della quercia da sughero (tutte localizzate nel Mar Mediterraneo occidentale) sono il Portogallo, la Spagna, la Sardegna, la Maremma grossetana, la Corsica, il sud della Francia e il nord Africa. Le industrie per la lavorazione e la trasformazione del sughero sono invece localizzate in Portogallo (nelle regioni dell'Alentejo e dell'Algarve) e nel nord della Sardegna (distretto industriale di Tempio Pausania-Calangianus).

Con una domanda decrescente di sughero probabilmente si potrà avere una qualità maggiore e tutti ne potranno trarre profitto. Vini che saranno fatti per invecchiare potranno beneficiare di tappi di alta qualità mentre gli altri potranno avere tappi alternativi. Questo potrebbe essere un passo avanti verso una migliore qualità.

La Spinetta One Liter Club



Newsletter Settembre 2010

La vostra opinione su...

Bordeaux o Borgogna , Piemonte o Toscana?

Molte persone dicono che Borgogna e Piemonte, come Toscana e Bordeaux abbiano molto in comune. Qual è la vostra opinione, quale regione produce vini migliori?

Nel caso in cui vogliate contribuire al dibattito mandateci come la pensate a myopinion@la-spinetta.com

La vostra opinione su – risposta...

Tartufi Neri che hanno il sapore di quelli bianchi? Tartufi bianchi sempre in stagione? L'uso dell'olio tartufato in cucina rende tutto possibile. Qual è la vostra opinione?

Come chef, quando ho scoperto l'olio tartufato nel 1990 ero positivamente impressionato. Tanto sapore senza dover effettuare una spesa eccessiva. Avrei dovuto domandarmi perché il prezzo dell'olio non fluttuava come quello dei tartufi o perché la qualità rimaneva costante negli anni, perché l'olio al tartufo bianco e nero avevano lo stesso prezzo quando un tartufo bianco costa molto di più di uno nero. Purtroppo non l'ho fatto al contrario per alcuni anni ho felicemente usato olio tartufato fino a quando un amico mi ha spiegato tutto quello che avrei dovuto conoscere.

Che l'olio tartufato sia un prodotto chimico non è una novità, è di dominio pubblico da diverso tempo, se fosse solo una questione di prezzo dovremmo allora usare vanillina anziché i baccelli di vaniglia, ed insaporitori artificiali. La risposta è che purtroppo ancora oggi alcuni chef sono sorpresi quando scoprono che l'olio tartufato non viene prodotto da tartufi. Il sapore dei tartufi specialmente quelli neri è evanescente e difficile da catturare anche nelle migliori condizioni.

Alcuni chef ci vogliono credere e le compagnie produttrici non fanno molto per fornire risposte chiare riguardo ai metodi di lavorazione di questi oli.

Daniel Patterson, chef e proprietario di Coi San Francisco