

ROTARY INTERNATIONAL
ROTARY CLUB DI ABBIATEGRASSO - DISTRETTO 2050
(Anno di fondazione: 1968) - Club cod. n° 0012213
Anno rotariano 2020-2021

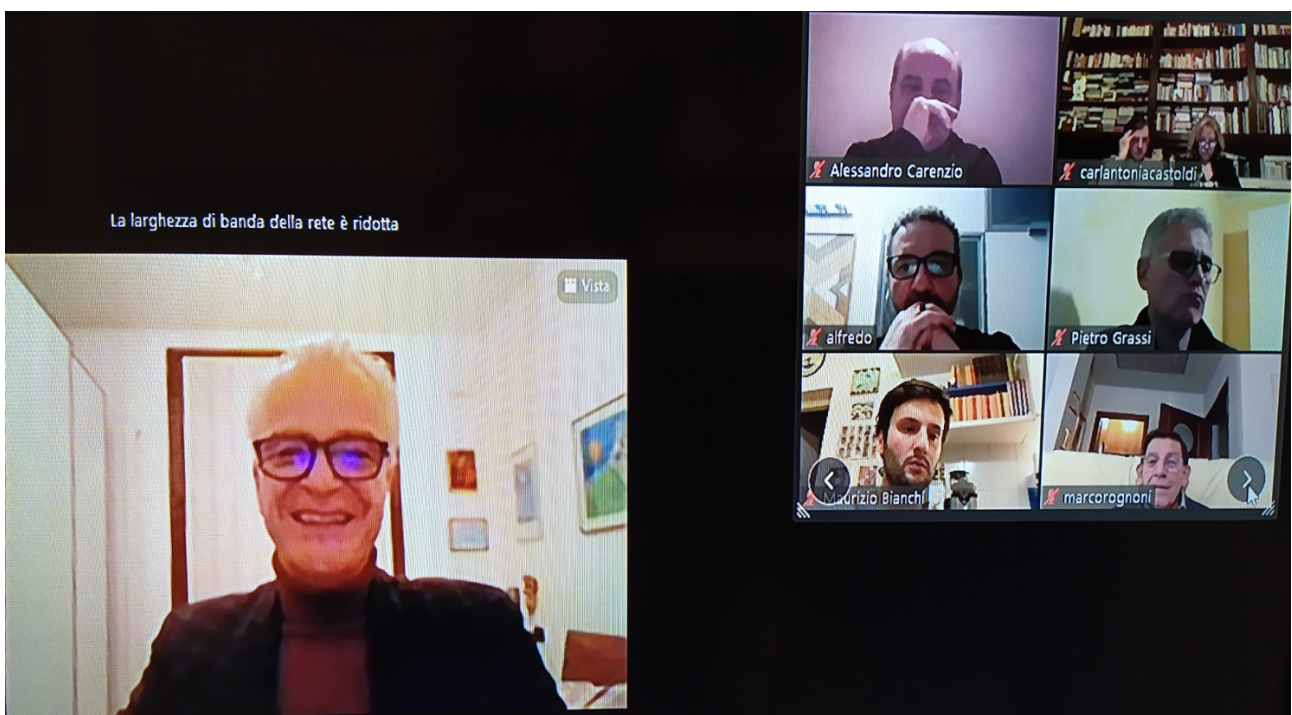
Ufficio di segreteria: Enrico Massimo Maiocchi
Via Alessandro Lamarmora N. 6 - 20081 Abbiategrasso MI
Tel +39 0294969962 - cell +39 366 671 8858
email: emmaiocchi@gmail.com

Abbiategrasso, martedì 02 marzo 2021

A tutti i soci del RC Abbiategrasso

Oggetto: Bollettino n.21 del 02 marzo 2021. Riunione (zoom) - Il vino, mini corso (2° parte) La degustazione. Sommelier: Luisito Perazzo.

Cari soci, vi trasmetto il report della riunione tenutasi martedì 02 marzo. Il Presidente introduce la serata con il consueto suono della campana e saluto alle bandiere. Prosegue salutando le autorità rotariane, i soci e amici presenti. Faifer ricorda i compleanni dei soci: nel mese di marzo, Enrico Maiocchi, Massimo Rossi e Domenico Zunino. Informa che il ricavato delle tre serate sarà devoluto al "Portico della solidarietà" per l'acquisto di derrate alimentari.



Di seguito cede la parola alla sig.ra Carla Asti proprietaria dell'azienda vinicola "Luretta", per una breve presentazione della cantina.



L'azienda è nata circa 30 anni fa, dalla volontà mia e di marito, di comprare a Gazzola (PC), in val Luretta, un'azienda agricola per allevare bestiame. Nei terreni acquistati era presente anche un ettaro di vigneto e dalle ricerche effettuate scoprimmo che fino alla fine dell'Ottocento questi terreni erano particolarmente vocati per una viticoltura di grande qualità. Fino dall'inizio della nostra attività l'azienda vinicola "Luretta" ha sposato, in tempi non sospetti, il mondo del biologico, divenendo pioniere di questo modo di coltivazione. La Cantina Luretta, produce vino biologico rispettando le condizioni naturali di crescita e sviluppo delle piante. I vini trascorrono nelle cantine del Castello di Momeliano il loro periodo di affinamento e invecchiamento all'interno di barriques in rovere. Nel nuovo secolo, per la nostra azienda arrivano anche risultati positivi con premi vinti in vari concorsi sia italiani che esteri, come in Francia in Borgogna con un Cabernet, Chardonnay, Gottuso e malvasia tardiva.

La serata prosegue quindi con la seconda parte del corso "Il Vino", in compagnia di Sommelier Professionista Luisito Perazzo.

Tema della serata: LA DEGUSTAZIONE.

Degustare il vino significa "effettuare l'assaggio di un vino al fine di valutarne le caratteristiche organolettiche e individuarne le migliori modalità di utilizzo ed abbinamento" La degustazione comporta quindi sempre una serie di valutazioni e giudizi che vanno molto al di là della semplice piacevolezza (buono/cattivo). Implica innanzitutto di un giudizio globale che si compone a sua volta di una serie di valutazioni che coinvolgono tutte le percezioni sensoriali e comportano il raffronto con parametri che devono essere precedentemente stati acquisiti dal degustatore, sia in termini di riconoscimenti sensoriali, che di scale e parametri di giudizio che devono necessariamente, almeno in parte, tenere anche conto della tipologia del campione degustato

Nella degustazione dei vini, esamineremo nell'ordine: componenti visive, olfattive e gusto-olfattive del prodotto sotto esame, tenendo conto dell'importanza di ciascuno di questi aspetti per la valutazione complessiva



Dopo una serie di slides in cui Perazzo ha spiegato oltremodo che dal colore di un vino si può capire l'età, lo stato evolutivo; così come dai profumi che emergono si possono intuire la correttezza di un vino, il vitigno e le tecniche di vinificazione. Si è passati alla "prova pratica" di degustazione del *BoccardiRosa* delle Cantine Luretta. Il vino è un vino Bianco, fermo e secco, vinificato da uve Malvasia bianca lunga nel contesto delle tipologie previste dalla denominazione. Il vino in quanto Malvasia, si contraddistingue per il suo profilo organolettico caratteristico ed originale al tempo stesso. Il "Boccardirosa", è caratterizzato dal giusto tenore zuccherino e alcolico e da buona acidità fissa, la quale contribuisce ad esaltarne i profumi e a mantenerli nel tempo.

L'appassionante serata si conclude con numerose domande al sommelier Perazzo che risponde confermando la sua grande competenza.

Il suono della campana conclude la seconda serata dedicata alla degustazione del vino .

Il segretario

Enrico Massimo Maiocchi