

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

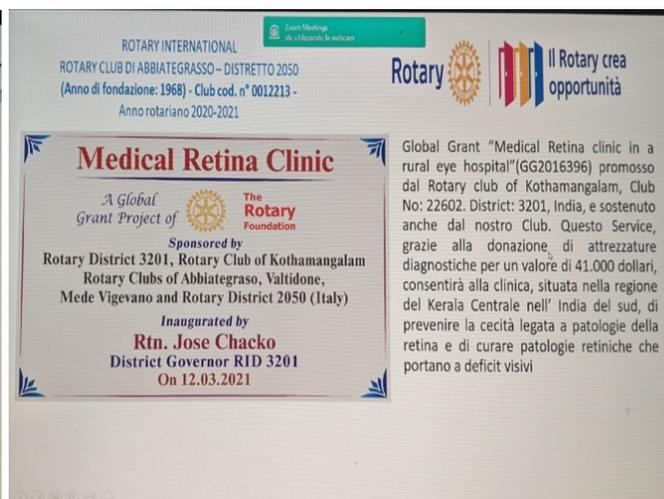
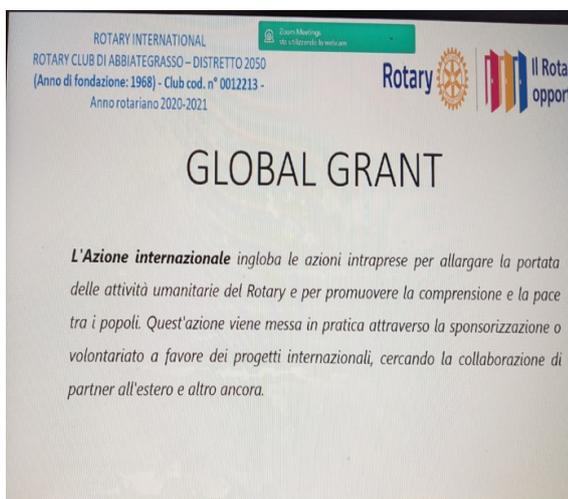
Ufficio di segreteria: Enrico Massimo Maiocchi
Via Alessandro Lamarmora N. 6 - 20081 Abbiategrasso MI
Tel +39 0294969962 - cell +39 366 671 8858
email: emmaiocchi@gmail.com

Abbiategrasso, martedì 16 marzo 2021

A tutti i soci del RC Abbiategrasso

Oggetto: Bollettino n.23 del 16 marzo 2021. Riunione (zoom) - Il vino, mini corso (3° parte) Gli "Altri Vini" Spumanti, passiti, vini liquorosi La normativa I servizio del vino. Sommelier: Luisito Perazzo.

Cari soci, vi trasmetto il report della riunione tenutasi martedì 16 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. Comunica che il nostro Club è stato oggetto da parte del Rotary International di un riconoscimento (Global Grant), per aver sostenuto, insieme ad altri Club, alla donazione di attrezzature diagnostiche legate alla cura della cecità e patologia della retina. Oggetto del finanziamento il "Medical Retina Clinic" di Kothamangalam (India).



Faifer inoltre comunica che il Consiglio, nell'ultima seduta, ha deliberato quest'anno di aderire, con altri Club, al progetto internazionale denominato, "Dyalisis Facilities". Questa

iniziativa ha lo scopo di realizzare una struttura permanente al sostegno della dialisi. La somma approvata ammonta a € 1.500.

La parola quindi passa al Presidente del Rotaract Margherita Maiocchi. Margherita comunica che la giornata dedicata dell'ambiente prevista per il 21 Marzo, vista la situazione pandemica attuale e per motivi organizzativi, viene posticipata a domenica 11 aprile. L'oggetto della giornata rimane, come deciso precedentemente, la pulizia rifiuti (plastica, vetro ecc. ecc) in zona Gabana sul Ticino. Il Presidente invita tutti i presenti a partecipare all'iniziativa del Rotaract.



Faifer quindi cede la parola alla sig.ra Carla Asti proprietaria dell'azienda vinicola "Luretta", per una breve presentazione del vino che verrà degustato nel corso della serata.

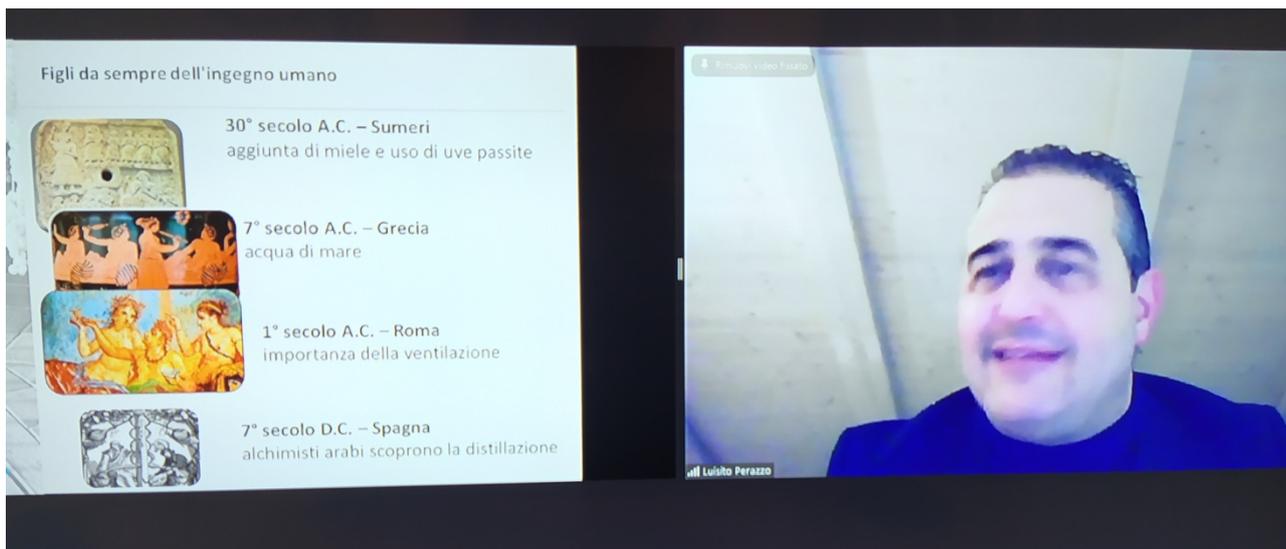
L'"ACHAB" Pinot Nero - 18 mesi barrique". Il Pinot Nero è il vino preferito della sig.ra Carla, per le emozioni che regala, per la sua grande finezza ed eleganza e per il bouquet olfattivo con ricordi di frutta rossa in confettura, pesca. È un vino, sottolinea, per il trascorrere del tempo, ricco di emozioni.

La serata prosegue quindi con la terza parte del corso "Il Vino", in compagnia di Luisito Perazzo. Tema della serata: **Gli "Altri Vini"**. Spumanti, passiti, vini liquorosi, la normativa e il servizio del vino.

"Venite presto, fratelli, sto bevendo le stelle!"

Dom Pierre Perignon, 1693

Il sommelier inizia così la serata, citando queste le parole che il celebre monaco benedettino e cantiniere Dom Pérignon avrebbe pronunciato dopo aver scoperto lo champagne e dopo averlo assaggiato per la prima volta. Su un fatto, comunque, sono tutti concordi: lo champagne è nato per caso. Non venne inventato, bensì scoperto. Tuttavia, Dom Pérignon e il frate Jean Oudart diedero entrambi un contributo determinante nello sviluppo della produzione dello champagne e a nessun'altra bevanda è stato costruito un culto simile. Nessun'altra bevanda, inoltre, è così strettamente associata al lusso e al glamour, al piacere e alla sensualità come lo champagne.



Quindi seguono la proiezione di alcune slides con dettagliate spiegazioni sul tema. Quali: regolamenti; personaggi importanti che hanno fatto la "storia del vino", uve utilizzate per la vendemmia; metodi utilizzati per assemblaggio (cuvèe) e la conservazione.

Perazzo si sofferma soprattutto sulla normativa. La normativa sul Vino è da sempre soggetta a tutta una serie di leggi, norme e regolamenti il cui fine ultimo è *tutelare il consumatore* ed informarlo sulla qualità dei prodotti immessi sul mercato. Il Legislatore si pone anche l'obiettivo di tutelare l'originalità e la specificità dei prodotti, la loro qualità e di favorirne la diffusione nazionale ed internazionale. Le denominazioni di origine sono lo strumento principale utilizzato per la tutela dei prodotti agroalimentari nazionali. L'aspetto legislativo delle denominazioni di origine si concretizza nei Disciplinari, che definiscono la provenienza geografica e stabiliscono le caratteristiche che il prodotto agroalimentare deve possedere per rientrare nei parametri di una determinata denominazione.

Alla fine dell'esposizione si è passati alla degustazione del Pino Nero ACHAB.

Si sono esaminati nell'ordine: componenti visive, olfattive e gusto-olfattive del prodotto, tenendo conto dell'importanza di ciascuno di questi aspetti per la valutazione complessiva. Il responso è stato di un buon vino equilibrato, buona consistenza, buona acidità, una morbidezza (tannino positivo) che conferma di essere un vino giovane ma ha tutte le caratteristiche di migliorare con l'invecchiamento.

La serata si conclude con alcune domande al sommelier Perazzo che risponde confermando la sua grande competenza. Perazzo si congeda con un arrivederci. Visto il notevole interesse manifestato dai presenti, il sommelier si è reso disponibile ad organizzare un'altra serata di approfondimento sul tema trattato.

Il suono della campana conclude la terza serata dedicata al vino.

Il segretario

Enrico Massimo Maiocchi