

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

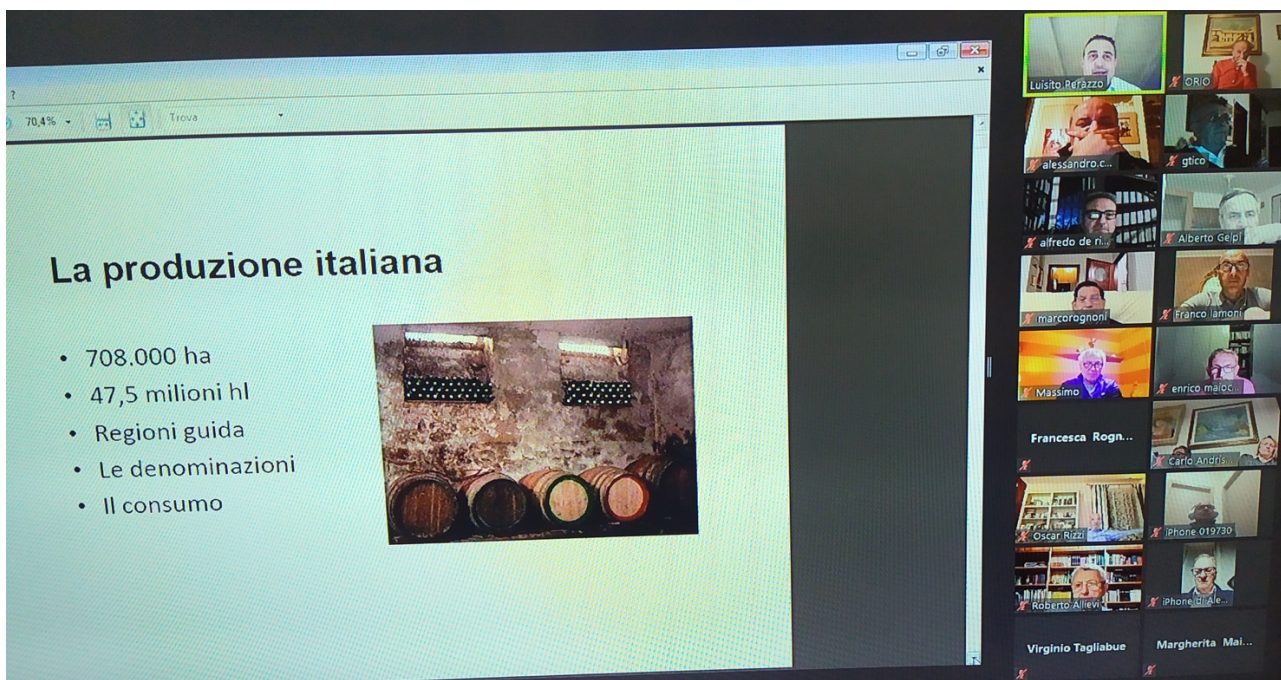
Ufficio di segreteria: Enrico Massimo Maiocchi
Via Alessandro Lamarmora N. 6 - 20081 Abbiategrasso MI
Tel +39 0294969962 - cell +39 366 671 8858
email: emmaiocchi@gmail.com

Abbiategrasso, martedì 16 marzo 2021

A tutti i soci del RC Abbiategrasso

Oggetto: Bollettino n.30 del 11 maggio 2021. Riunione (zoom) - Parliamo di vino. Relatore: Luisito Perazzo (sommelier)


Cari soci, vi trasmetto il report della riunione tenutasi martedì 11 maggio. 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 nel mese di maggio dei soci: Roberto Allievi, Carlo, Andrisani, Sandro Bertoja, Teresa Lucini. Comunica che sono stati eseguiti i bonifici per i seguenti service: Casetta Lule, Fondazione Casa di Riposo di Abbiategrasso e Associazione **Heiros**. Informa che in settimana, allegato all'Eco della città, sarà distribuito l'opuscolo "Vacciniamoci" con informazioni precise e dettagliate di voci autorevoli, interpellate dal nostro Club per sostenere la campagna vaccinale contro il Covid-19.



The image shows a Zoom meeting interface. On the left, a presentation slide titled "La produzione italiana" is displayed. The slide contains a bulleted list and an image of wine barrels in a cellar. On the right, a grid of 20 small video windows shows the faces of the meeting participants, each with their name visible below the window.

La produzione italiana

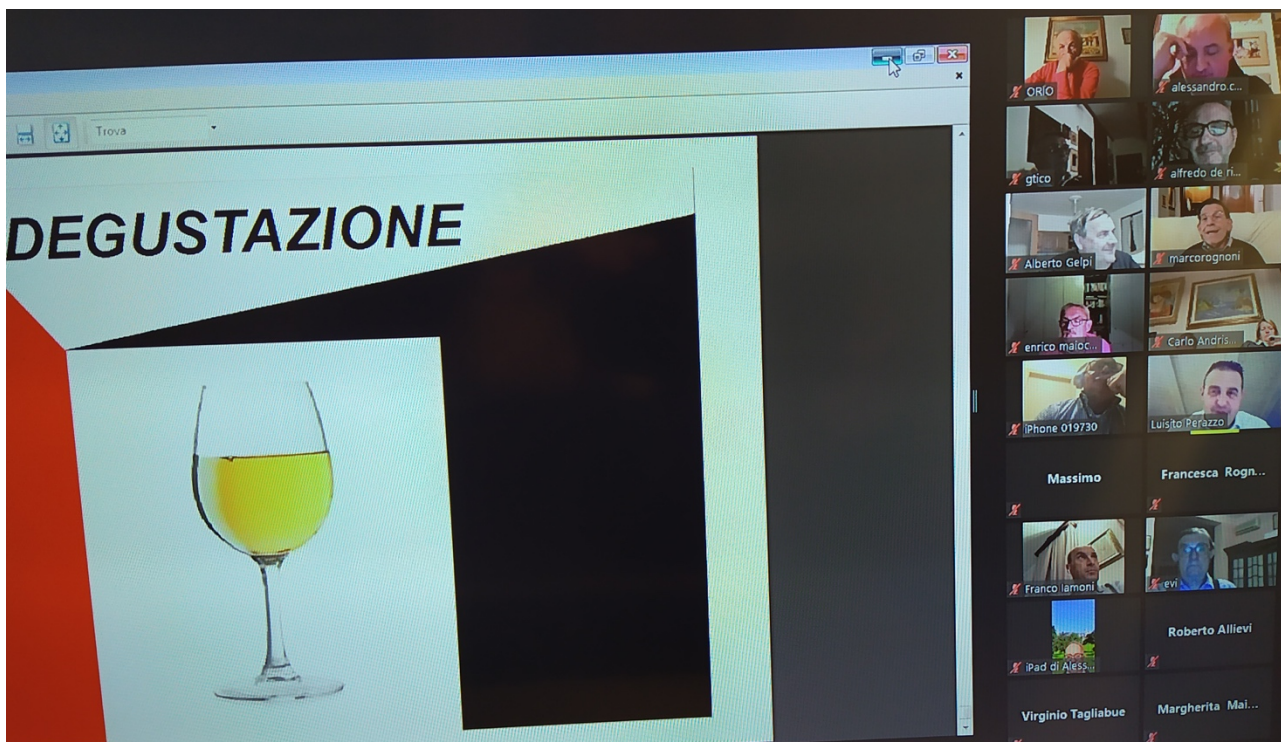
- 708.000 ha
- 47,5 milioni hl
- Regioni guida
- Le denominazioni
- Il consumo



Participants visible in the grid (from top-left to bottom-right): Luisito Perazzo, CRIO, alessandro.c..., gtico, alfredo de n..., Alberto Gelpi, marcoragnoni, Franco lamoni, Massimo, enrico maioc, Francesca Rogna..., Carlo Andris, Oscar Rizzi, iPhone 019730, Roberto Allievi, iPhone di Le..., Virginio Tagliabue, Margherita Mai...

La serata prosegue quindi in compagnia di Luisito Perazzo. Tema: **Parliamo di vino**
 Il relatore inizia con un breve riassunto sui contenuti principali delle tre serate precedenti. Perazzo si sofferma soprattutto sulle denominazioni di origine che sono lo strumento principale utilizzato per la tutela dei prodotti. L'aspetto legislativo delle denominazioni di origine si concretizza nei disciplinari, che definiscono la provenienza geografica e stabiliscono le caratteristiche che il prodotto deve possedere per rientrare nei parametri di una determinata denominazione.

Prosegue poi parlando della degustazione del vino. Degustare il vino vuol dire effettuare l'assaggio al fine di valutarne le caratteristiche organolettiche ed individuarne le migliori modalità di utilizzo ed abbinamento con i cibi.



Quindi passa alla "prova praticad" di alcuni vini da lui selezionati quali:

Prosecco Superiore di Conegliano - Rive-

I vini della denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco **DOCG** sono ottenuti dalle uve del vitigno Glera, di colore giallo paglierino e brillante ravvivato dal perlage, l'aroma richiama note fruttate alla mela e pera con suggestioni aromatiche floreali agli agrumi che donano al palato un gusto rotondo e secco.

Verdicchio dei Castelli di Jesi - Origini-

Per questo vino il disciplinare di produzione individua le seguenti caratteristiche principali: il colore paglierino tenue, la limpidezza brillante; l'odore delicato e caratteristico, il sapore asciutto, armonico, ma con prevalenza di un retrogusto gradevolmente amarognolo.

Timorasso- Dei Colli Tortonesi

Questo vino di colore giallo paglierino, esprime eleganti toni floreali, mandorlati e una piacevole sapidità. Caratteristiche del vitigno sono le profonde note minerali e di pietra

focaia, spesso accompagnate da sentori resinosi e di idrocarburi. La spiccata acidità conferisce al vino freschezza e grande longevità.



Fiano di Avellino - Villa Diamante-

Vino di colore giallo paglierino carico, il Fiano di Avellino DOCG si presenta al naso intenso ed elegante. In bocca facilmente apprezzabile e riconoscibile grazie al sapore equilibrato con note di frutta secca. Come gran parte dei bianchi campani, la sua struttura gli permette un atipico invecchiamento

Champagne rosè extra Brut. Reims

Perlage fine e persistente si presenta di un brillante color rosa salmone. Bouquet piacevolmente intenso e si esprime con note di frutta gialla, caramelle alla violetta e un cenno floreale. Al palato risulta cremoso, fresco e di bella armonia.

Di seguito si è passati alla degustazione dei vini selezionati dai nostri soci e da alcuni ospiti. Quali il Sagrantino Umbro, un vino Alsaiano e un Pinot Nero dell'Alto Adige.

Perazzo su tutti i vini ha espresso la sua opinione confermando ancora una volta sua grande competenza in materia e soprattutto la sua passione sul tema trattato.

Il suono della campana conclude questa serata dedicata al vino.

Il segretario

Enrico Massimo Maiocchi