

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 09 febbraio 2021

A tutti i soci del RC Abbiategrasso

Oggetto: Bollettino n.18 del 09 febbraio 2021. Riunione (zoom) - Il vino, mini corso (1° parte) L'Italia del vino. Viaggio enografico nell'Italia del vino da Nord a Sud. Sommelier: Luisito Perazzo.

Cari soci, vi trasmetto il report della riunione tenutasi martedì 09 febbraio. 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 comunica che il ricavato delle tre serate sarà devoluto al "Portico della solidarietà" per l'acquisto di derrate alimentari.

Conferma la seguente programmazione del mese di febbraio:

- martedì 16 febbraio, partecipazione alla "**Giornata di formazione**" proposta del Mede Vigevano. Relatrice: Lorenza Dordoni, istruttore distrettuale.
- martedì 23 prima sera serata del ciclo "Tesori Nascosti" per Lule.

Francesca Rognoni anticipa il tema trattato: il Tesoro nascosto "La Domus Aurea" a cura di Federica Causarano -Dottore di Ricerca in Storia dell'Architettura (IUAV - Università di Venezia). *In allegato le slide della locandina.*

Prima di iniziare, vista la numerosa presenza di amici/ospiti, il Presidente ha voluto cedere a parola a Franco Iamoni per raccontare la mission del Rotary.

Il Rotary è una rete globale di 1,2 milioni di uomini e donne intraprendenti, amici, conoscenti, professionisti e imprenditori che credono in un mondo dove tutti i popoli, insieme, promuovono cambiamenti positivi e duraturi nelle comunità vicine, in quelle lontane, in ognuno di noi.

Cosa facciamo. I soci del Rotary operano condividendo la responsabilità di passare all'azione per risolvere i problemi più pressanti del mondo. I nostri 35.000 club sono impegnati a: rimuovere la pace, combattere le malattie, fornire acqua e strutture igienico-sanitarie, proteggere madri e bambini, sostenere l'istruzione e sviluppare le economie locali.

Il Rotary ha la missione di fornire service al prossimo, promuovere l'integrità e avanzare la comprensione internazionale, la buona volontà e la pace attraverso una community di imprenditori, professionisti e leader della comunità.

Ospite della serata LUISITO PERAZZO, Sommelier Professionista con Abilitazione Professionale - AIS Milano. Faifer presenta il relatore leggendo alcune esperienze professionali tratte dal suo curriculum vitae.

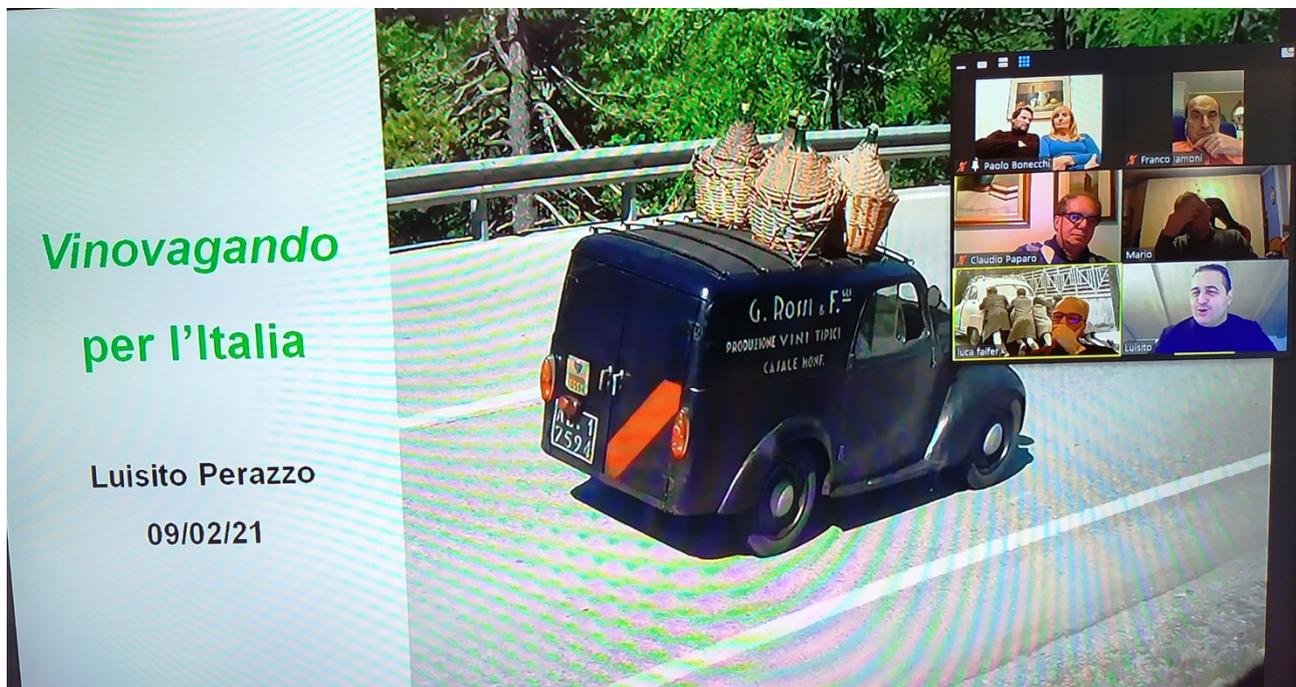
2005. Campione Italiano "Concorso Miglor Sommelier d'Italia" - Cagliari. Campione Italiano "Master sul Nebbiolo" - Alba (CN)- 2008 2015. Direttore Sommelier. Ristorante *La Dolce Vita "Caffè"*, Milano

2015 a oggi Wine and Beverage Consultant, Consulente di Sommellerie, Docente e Relatore presso Istituti di Formazione Professionale. Luisito racconta che l'arrivo del vino nel nostro paese si deve a due popoli principalmente, i Fenici e i Greci (probabilmente si possono rintracciare anche alcune piccole e rare produzioni locali). Furono i due popoli che fecero del vino uno dei più importanti prodotti e commerci della nostra Penisola.

I Greci introdussero nuove varietà, addomesticandole e realizzando le prime vere sperimentazioni, anche se rustiche ed arcaiche, sulle uve. I Greci risulteranno quindi fondamentali nella storia vinicola italiana, in particolare quella meridionale che vede molte delle uve oggi vinificate essere state introdotte proprio nell'epoca della colonizzazione ellenica datata attorno al VII secolo a.C.

Probabilmente il primo porto d'approdo che coinvolse il traffico di vino e di uve con questo popolo fu in Calabria e successivamente in Campania ed in Sicilia, anche se le due prime regioni si contendono questo "primato".

Il popolo greco cominciò non solo a sviluppare la viticoltura e la vinificazione nei loro territori, ma contribuì anche alla sua diffusione nelle altre aree, piantando in questo modo i semi i cui frutti saranno poi raccolti dai Romani e diffusi in tutta Europa per un prodotto che diventerà da subito e per tutti i secoli avvenire uno dei principali per tutti i popoli europei.



Nel VII secolo la coltivazione e il consumo del vino erano già diffusi in Etruria e subito dopo raggiunsero l'Italia del nord, all'epoca abitata da popolazioni celtiche. Furono poi i Romani a creare quel grande ed importante movimento che farà del vino un'istituzione in tutta Europa. Ma già da prima, grazie all'enorme diffusione di buon vino concentrata nella nostra penisola, l'Italia veniva chiamata Enotria tellus, ovvero terra del vino.



Storia del vino in Italia: L'ultimo secolo

Dalla seconda metà dell'Ottocento in poi la viticoltura e il vino ripresero sempre più importanza, ma il secolo decisivo fu in Novecento, quando a partire dalla seconda metà quando si iniziarono ad istituire le prime denominazioni di origine controllata che nel corso di 50 anni hanno riportato il nostro paese a primati mondiali al pari della Francia, la grande protagonista degli ultimi quattro secoli. Sono state migliorate notevolmente, grazie ai vincoli legali dei disciplinari di produzione, le tecniche di coltivazione e produzione, e oggi si hanno dei risultati straordinari.

I vini della zona settentrionale dell'Italia

Questi sono tra i più apprezzati e rinomati anche all'estero e ogni regione ha una o più zone vitivinicole su cui contare. Ecco la rassegna dei vini più famosi del Nord Italia.

Valle d'Aosta

Le condizioni climatiche, le caratteristiche dei terreni e la loro esposizione e pendenza non hanno certo reso la vita facile ai viticoltori.

- Blanc de Morgex et de La Salle. Bianco secco e delicato, svela aromi d'erbe di alta quota. ...
- Torrette. Rosso armonico e versatile che nel sole si svela "Supérieur". ...
- Nus Rouge. Fin dall'antichità, eleganza e vigore da un rosso secco e fruttato. ...

- Chambave Rouge. ...
- Arnad-Montjovet. ...
- Enfer d'Arvier. ...
- Donnas. ...
- Chambave Muscat

Piemonte

È una terra da vino per eccellenza: 44.000 ettari di vigneto, tutto sito in collina e persino nelle fasce alpine e prealpine, dove è preponderante il lavoro diretto e manuale dell'uomo e si perseguono basse rese per ettaro, proprio per esaltare le qualità

- Alta Langa. Alta Langa spumante prodotto nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo.
- Arneis. ...
- Barbera. ...
- Barbaresco prodotto nella provincia di Cuneo.
- Barolo prodotto nella provincia di Cuneo.
- Brachetto. ...
- Cortese di Gavi prodotto nella provincia di Alessandria.
- Dolcetto di Diano d'Alba prodotto nella provincia di Cuneo.

Lombardia

La viticoltura lombarda è sempre stata caratterizzata da una grande diversificazione delle zone produttive, che si distinguono per condizioni climatiche e geografiche: una ricchezza che si estende dai versanti terrazzati della Valtellina, alle aree moreniche dei laghi Garda e Iseo, per raggiungere i colli appenninici dell'Oltrepò Pavese e la bassa padania.



- Franciacorta docg.
- Moscato di Scanzo docg.

- Oltrepò Pavese metodo classico docg.
- Sforzato di Valtellina docg.
- Valtellina Superiore docg.
- Bonarda dell'Oltrepò Pavese doc.
- Botticino doc.
- Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese doc

Trentino Alto Adige

La particolare morfologia alpina del Trentino presenta vigneti che si dipanano dalla sponda più mite del Lago di Garda, per passare a fondo valle e poi salire fino ai ripidi pendii delle aree dolomitiche.

- Alto Adige Doc
- Cabernet
- Cabernet Sauvignon
- Chardonnay
- Gewurztraminer
- Lagrein

L'appassionante serata si conclude con numerose domande al sommelier Perazzo che risponde in modo circostanziato, sottolineando la grande competenza della materia trattata.

Il suono della campana conclude la prima serata dedicata alla storia del vino in Italia .

Il segretario

Enrico Massimo Maiocchi