

25 aprile 2009



La festa è ancora in preparazione, ma siamo lieti di annunciare che il pomeriggio sarà allietato dai clown della **Fondazione Parada – Bucarest**. Abbiamo sostenuto il progetto di Parada con una annata del nostro Barbera Brisca e siamo riusciti ad averli tra noi, e voi, per uno spettacolo alla festa del 25 aprile! Volete maggiori informazioni? Guardate [qui](#), o [qui](#), o scrivetece o chiamateci!

Eno-tizie



EsercitiAMO il palato!(3)

Continuiamo a parlare dell'abbinamento vino/cibo per contrasto di sapori:

- a cibi in cui prevalgono sensazioni di untuosità (brasati, cotechini e zamponi o con cibi conditi con olio) o di succulenza (stracotti, spezzatini, zuppe di pesce) occorrerebbe accostare vini particolarmente alcolici e/o tannici, per es il nostro Marmòte, che ha una buona presenza di tannini dell'uva;
- per i cibi grassi (lardo, mortadella, diversi formaggi, burro) ben si adattano vini con proprietà sgrassanti, in cui sia presente una certa acidità, tannicità ed effervescenza, per es il nostro Gaitù, dotato di buona acidità.

In questo momento in cantina:

- cominciamo a preparare i vini bianchi ed il rosè per l'imbottigliamento di aprile.
 - lasciamo i rossi al fresco, attendendo che la temperatura si alzi per le successive lavorazioni.
- I nuovi sfusi, Croatina, Timorasso, ecc..., saranno pronti all'inizio di aprile. A breve nuove informazioni.

Avete curiosità sul vino, vorreste saperne qualcosa di più o dare il vostro parere? Scriveteci all'indirizzo: vini@valliunite.com

Appuntamenti alle Valli...



Che fate al giovedì sera?

A partire da marzo, ogni giovedì dalle 18.30 in poi, il nostro agriturismo diventerà uno spazio per chiacchierare con gli amici e degustare vini d'annata e riserve, salumi, formaggi ed altre prelibatezze di nostra produzione, tutte di alta qualità! Spargete la voce!

Case di paglia e porcellini!

Visto che ci piacciono i porcellini, conosciamo bene la fiaba e siamo già capaci di costruir case di mattoni e di legno, e visto che qui di lupi, purtroppo o per fortuna, non ce n'è più, abbiamo deciso di organizzare un fine settimana di costruzione di **case in paglia**. Il fine settimana sarà aperto a tutti gli interessati, architetti e non, che vogliono apprendere questa tecnica di costruzione. A breve maggiori informazioni, tenetevi pronti!

In questo periodo alle Valli...



- Nel bosco abbiamo finito l'abbattimento della legna, la sramatura e la pulizia è quasi terminata. La porteremo a casa appena la terra sarà asciutta e i trattori potranno entrare senza problemi nel bosco. La legna si asciugherà fino ad agosto, quindi la segheremo a misura di stufa.
- In vigna prosegue la potatura. Nel frattempo trinciamo i sarmenti e puliamo i filari dai tralci potati. Poi cominceremo a sistemare i filari: mettere a posto i pali e tirare i fili.

Miscellanea



Investire in un bosco (1)

Avete mai pensato di investire in un bosco?

Un ettaro di bosco permette di tagliare circa 50 quintali di legna all'anno senza intaccare il "capitale legna". Con questa legna ogni anno si può riscaldare, con sobrietà, una casa di medie dimensioni. Questo significa che con un ettaro di bosco correttamente gestito è possibile riscaldarsi per "tutta la vita". Un ettaro di bosco costa circa 2000 Euro: con questo piccolo investimento e un po' di fatica fisica ogni anno è possibile garantire una sicurezza energetica al proprio nucleo familiare per molto tempo. *(continua...)*

Il pane delle Valli. (8)

- colorazione della crosta più scura (gli aminoacidi liberi reagiscono con gli zuccheri durante la cottura);
- aroma più intenso, sapore e fragranza particolari, che dipendono soprattutto dal tipo di fermentazione, dalla presenza di acido lattico e acetico e anche dai ceppi di microorganismi che compongono il lievito;
- biodisponibilità maggiore dei minerali

A causa dei tempi di lavorazione più lunghi, gli enzimi che partecipano al processo di lievitazione lo rendono più sano e digeribile. Il pane prodotto con la pasta madre, inoltre, si conserva più a lungo rispetto a quello ottenuto col lievito di birra. *(continua...)*

Fiere Fiere...e Mercati.



Ci troverete sempre in giro, ed in particolar modo:

- a Fa la cosa giusta, a Milano, dal 13 al 15 marzo
- a Montaretto di Bonassola, dall'11 al 13 aprile
- a Tisana, Lugano (Svizzera), dal 7 al 10 maggio
- a Colmar, (Francia), dal 21 al 25 maggio
- a Sorgente del Vino, al Castello di Agazzano (PC), l'1-2 marzo.
- a Bologna, il 24 febbraio, enoteca Alto Tasso, Pza S. Francesco 6D, presenteremo il nostro marmotè 06, il nostro gaitu 07 senza solfiti aggiunti, il nostro timorasso 07

Queste informazioni sono state inoltrate a: 944 indirizzi.

Aiutateci a far arrivare queste nostre proposte-notizie a vostri amici e conoscenti, inoltrandogliele o indicandoci gli indirizzi a cui spedirla. Informateli che non corrono nessun rischio.

Aspettiamo le vostre opinioni e le vostre proposte: comunicatecele via email o chiamandoci o incontrandoci.

Se volete essere cancellati da questa lista rispondeteci scrivendo **ELIMINA** nell'oggetto dell'email.

Per qualsiasi domanda-comunicazione-curiosità chiamateci -0131838100- o scriveteci : info@vallionite.com.

Per tutte le novità e per tenere sott'occhio quello che succede alle ValliUnite : www.vallionite.com