

Le ultime dalle Valli Unite, gennaio 2008



Metano, petrolio e boschi...buon anno!

Sperando che anche per voi l'anno sia iniziato bene, qui siamo sotto la neve e siamo tutti contenti, e seguendo quello che sta succedendo nel mondo, tra petrolio iracheno e metano russo, ci chiediamo....qualcuno di voi vuole comprare un pezzo di bosco?

Ero-tizie



Esercitiemo il palato!(2)

Si può abbinare il vino col cibo per contrasto di sapori : rappresenta la regola generale di abbinamento e consiste nel proporre vini dalle caratteristiche "opposte" a quelle dei cibi, nella logica dell'obiettivo di pulizia della bocca e della predisposizione al piacere del boccone successivo.

- a cibi a tendenza dolce (riso/pasta, vegetali come carote, zucca, piselli e patate, crostacei, prosciutto cotto, carne al sangue) occorrerebbe contrapporre una certa durezza del vino, data da elementi di acidità e/o sapidità e/o effervescenza; (per es il ns Marmòte o Brisca)
- - a cibi in cui prevalgono sensazioni di durezza dovute a tendenza amarognola (carni grigliate, cibi con spezie o erbe aromatiche, ortaggi come radicchio, cicoria, carciofo) o a tendenza acida (condimenti con salse di pomodoro, o marinature con limone o aceto) occorrerebbe contrapporre vini particolarmente morbidi, per es il ns Vighét.

Pronto il Cortese 2008 sfuso.

Il cortese sfuso 2008 è pronto. E' giovane, fresco ed intenso nei profumi, con una gradevole nota acidula ed una gradazione alcolica di 12 gradi circa. Il colore giallo paglierino più intenso del solito è dovuto al fatto che quest'anno abbiamo fatto una leggera macerazione, per lasciarlo il più tradizionale possibile. Essendo così giovane è ancora soggetto a instabilità, compratene poco per volta ... non 10 damigiane... (anche in BagInBox da 20 Lt).

In questo momento in cantina:

- lasciamo i vini rossi al freddo per stabilizzarli dopo la fermentazione malolattica (sapete cos'è?). Il freddo infatti fa precipitare le macro molecole di proteine e di acido tartarico presenti nel vino e, quando in primavera travaseremo il vino da una botte all'altra, ci basterà prelevarlo dall'alto della botte per ottenere una filtrazione naturale.
- agitiemo i vini bianchi bianchi una volta alla settimana e li prepariamo all'imbottigliamento di primavera.

La fermentazione malolattica:

La fermentazione malolattica è successiva alla fermentazione alcolica (che trasforma gli zuccheri in alcol) ed è innescata dai batteri lattici. Durante questo processo l'acido malico, più aspro e naturalmente presente nell'uva, viene trasformato nel più delicato acido lattico e anidride carbonica. Questa fermentazione permette di ottenere un vino più morbido ed equilibrato e con profumi più fini. Per tradizione la fermentazione malolattica è più gradita per i vini rossi (tutti i nostri rossi) ma attualmente è stata introdotta anche nei vini bianchi importanti, dotati di grande morbidezza, per es. il nostro S. Vito.

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

Appartamenti alle Valli...



Maialata: la prossima "maialata" sarà i giorni 6-7-8 febbraio. Tutto il buono del maiale in un pranzo o cena ad esso dedicato. Prenotate per tempo, prima che i posti si esauriscano. E' comunque possibile cenare col normale menù d'agriturismo.

14 febbraio: Data la grande esperienza di Carla in materia, quest'anno menù speciale con piatti afrodisiaci, provare per credere!

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, salumi, formaggi ed altre prelibatezze di nostra produzione, tutte di alta qualità! Spargete la voce!

In questo periodo alle Valli...



- Continua la macellazione dei maiali, con un nuovo apprendista salumiere
- In vigna prosegue la potatura, nei giorni in cui la temperatura ed il tempo lo permettono.
- Si lavorano i rametti di salice che useremo per legare i tralci ai fili: scegliamo i migliori, li rendiamo della giusta misura e li affasciamo.
- Lavori di miglioria alla sauna: cambieremo il pavimento, la posizione della stufa, per renderla sempre più funzionale e benefica. Ora che fuori c'è la neve, l'avete provata?
- Continuano i lavori di manutenzione degli attrezzi agricoli in attesa della ripresa dei lavori di primavera.

Miscellanea



Il pane delle Valli. (7)

A differenza del lievito di birra, la lievitazione acida è molto più lenta e richiede una lavorazione più complessa. Lo svantaggio maggiore dell'utilizzo del lievito naturale a livello industriale è costituito dalla difficoltà di gestione e dai lunghi tempi di lievitazione richiesti. Di contro però, numerose proprietà positive sono riconosciute alla lievitazione naturale:

- la proteolisi operata dai batteri lattici comporta una maggiore digeribilità delle proteine;
- gli aminoacidi rilasciati dalla proteolisi batterica sono molti di più rispetto alla lievitazione con lievito di birra ;
- migliore lavorabilità dell'impasto; (continua...)

Fiere Fiere...e Mercati.



Ci troverete sempre in giro, ed in particolar modo:

- a MillesimeBio, a Montpellier (Francia), dal 26 al 28 gennaio
 - a Biofach, a Norimberga (Germania), dal 19 al 22 febbraio
 - a Fa la cosa giusta, a Milano, dal 13 al 15 marzo
 - a Montaretto di Bonassola, dall'11 al 13 aprile
-

Queste informazioni sono state inoltrate a: 934 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@valliunite.com.

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