

Le ultime dalle ValliUnite, marzo 2009



25 aprile 2009



La festa è ancora in preparazione, ma vi invitiamo per il mattino, da noi, per un dibattito sul tema: “La resistenza nel bosco”. Vari ospiti racconteranno le loro esperienze e noi proporremo le nostre idee. Il pomeriggio sarà allietato invece dai clown della **Fondazione Parada – Bucarest**, che abbiamo sostenuto con una annata del nostro progetto Barbera Brisca. **Volete maggiori informazioni? Guardate [qui](#), o [qui](#), o [qui](#) o scriveteci o chiamateci!**

Exo-tizie



Esercitiemo il palato!(4)

Proviamo a sperimentare l'abbinamento per similitudine di sapori.

Questo tipo di abbinamento si ha in quei casi dove, per il perfetto equilibrio delle sensazioni, sia necessaria una assonanza fra caratteri del cibo e del vino, come:

- ai cibi dolci (come i dessert) occorre abbinare un vino dolce;
- a cibi con struttura consistente (per alimento o condimento) occorrono vini altrettanto corposi e strutturati, come pure i cibi concentrati (da lunghe cotture) abbisognano di vini complessi (magari invecchiati); al contrario con cibi delicati sono consigliati vini altrettanto leggeri;
- ai cibi particolarmente profumati (per uso di spezie ed erbe aromatiche) vanno abbinati vini di particolare aromaticità.

Dite un po': avete fatto qualche prova o fate i soliti intellettuali che leggono, parlano e nulla più?

In questo momento in cantina (momento commerciale):

Abbiamo appena imbottigliato il Ciapè o8 (cortese), il Rosatea (rosè), ed il Gaitù o8 (barbera) e il Diogene o8 (dolcetto) senza lieviti e solfiti aggiunti. Sono invece pronti gli sfusi di Timorasso, di Barbera e Dolcetto senza solfiti aggiunti, tutti al costo di 2.20 E/lit, ed di Rosato, al costo normale. Per gli appassionati che vogliono farsi un giro d'assaggi in cantina proponiamo un Barbera 2006 e un Barbera 2007, entrambi con passaggi in legno, al costo di 2.5 E/lit. Chiamateci o scriveteci e chiedete di Alessandro.

Avete curiosità sul vino, vorreste saperne qualcosa di più o dare il vostro parere?

Scriveteci all'indirizzo: vini@valliunite.com

Appartamenti 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!

Presto grandi novità anche per i venerdì alle ValliUnite

In questo periodo alle Valli...



- In vigna inizia la legatura, fatta con i rametti di salice che abbiamo preparato quest'inverno, vi ricordate? Nello stesso tempo tendiamo i fili dei filari, su cui si arrampicherà l'uva e sostituiamo i pali vecchi o rotti.
- Nei campi si effettua la sarchiatura, sapete cos'è?, per la semina dell'erba medica. La sarchiatura è una lavorazione del terreno che serve per distruggere meccanicamente le erbe infestanti, favorire la circolazione d'aria nel terreno, ridurre l'evaporazione dell'acqua.

Miscellanea



Investire in un bosco (2)

Abbiamo deciso di comprare tra diversi amici alcuni boschi e cerchiamo altre persone che partecipino insieme a noi a questa idea. Invece che lasciarli abbandonati a loro stessi come capita facilmente da queste parti, si è cominciato a pensare di prenderli in mano e di avviare alcune sperimentazioni che potrebbero trasformare il bosco in una sorta di laboratorio di microeconomia, di sostenibilità, di creatività, di benessere, secondo le idee e le competenze che ciascuno di noi potrà immettere nel progetto e secondo le energie che si riusciranno ad attivare. Qualcuno di voi vuole esserne informato più approfonditamente? Fateci sapere.

Il pane delle Valli. (9)

Da noi alle Valli troverete del pane preparato con il lievito naturale, o pasta madre, o pasta acida che dir si voglia, nella versione semintegrale e bianca. Troverete anche, per gli irriducibili, il pane preparato con il lievito di birra. Volete imparare a farlo? Chiamateci, venite qui un venerdì e lo fate con noi! (molte informazioni tratte da: [wikipedia-lievito naturale](#))

Un articolo interessante.

Maurizio Pallante, lo conoscete?, è stato a cena da noi settimana scorsa. Parlando di decrescita, su cui ha anche scritto dei libri, di risparmio energetico, di ambiente, di economia. Noi ci eravamo preparati, leggendo questo articolo: [I monasteri del terzo millennio](#). Leggetelo anche voi e diteci cosa ne pensate.

Fiere Fiere...e Mercati.



Ci troverete sempre in giro, ed in particolar modo:

- a [Montaretto](#) di Bonassola, dall'11 al 13 aprile.
- a [Gusto Nudo](#), Bologna, il 18-19 aprile.
- al [Critical Wine](#), Moltrasio (CO), il 2 maggio.
- a [Distinti Salumi](#), a Città di Cagli (PU), l'1-2-3 maggio.
- a [Tisana](#), Lugano (Svizzera), dal 7 al 10 maggio.
- a [Vinissage](#), Asti, il 16-17 maggio.
- a [Colmar](#), (Francia), dal 21 al 25 maggio.

Queste informazioni sono state inoltrate a: 965 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