Le ultime delle Valli Unite
Febbraio 2021

ECONOMIA ALTERNATIVA APPLICATA
PER UN MONDO MIGLIORE

Eno-tizie

In cantina abbiamo a disposizione i vini rossi sfusi del 2019: Uvaggio, Barbera, Dolcetto e Croatina- e la Riserva di Barbera del 2008, disponibili anche in bag in box.

Berry e i nuovi vini Spaziali

Nuovi vini speciali (annata unica)

- *Rosso di Marna,* Barbera 2016 in purezza ripassata sulle bucce del 2017, 6 mesi di affinamento in tonneaux di rovere di terzo passaggio. Dalle vigne più vecchie di Valli Unite, quelle di Giovanna e Baden, è nato questo vino...

- ***Rosso del Barbote***, Merlot in purezza del 2014, 4 anni in tonneaux di rovere media tostatura, 18 mesi di affinamento in bottiglia. Questo vino nasce da una vecchia vigna situata in una valletta e grazie alle caratteristiche del vitigno produce anche in zone più ostili.

Riserve

Il lungo lockdown e la vostra assenza ci ha permesso di approfondire attraverso lunghe degustazioni il patrimonio di vecchie riserve che custodiamo nel caveu della cantina...Abbiamo assaggiato Barbere Dolcetti a partire dal 2000 ai giorni nostri: 20 anni di storia di Valli Unite, a

partire dai vini base (il cui ottimo invecchiamento non era sicuramente scontato) fino alle riserve **Vighet e Bardigà** (del cui risultato eravamo gia' consapevoli)

Mentre il Dolcetto si è rivelato poco interessante, salvo pochissime annate che abbiamo selezionato e che troverete al ristorante e in negozio, una grande sorpresa è stato il **Barbera base** (l'odierno Gaitu)

Ogni annata ha riservato **ottima tenuta** negli anni e grazie all'assenza di affinamento in legno è ancora possibile capirne la **stagione** e le differenze dagli altri, nonche' il passaggio di testimone da Ottavio ad Alessandro in cantina, che risale al 2009.

Per quanto riguarda **le riserve** sono risultate tutte interessanti, ciascuna in base all'annata, abbiamo cosi' pensato di preparare dei cartoni da 6 di annate miste selezionate dalla cantina per celebrare i **40 anni di storia di Valli Unite**, raccontati attraverso i nostri vini!

Le scatole saranno di 2 tipologie: annate miste di 6 Barbera Gaitu e misto di 6 Vighet e Bardigà.

Avete curiosità sul vino, vorreste saperne qualcosa di più o dare il vostro parere? Scriveteci all'indirizzo: vini@valliunite.com Oppure CLICCANDO QUI attraverso la pagina facebook "i vini di valli unite"

In questo periodo alle Valli accade che...

La **vigna** segue molto le stagioni, ma anche le variazioni del tempo in una giornata.
Per la **potatura** teniamo conto anche della luna: potiamo preferibilmente in **luna calante**. In particolare l'uva a bacca bianca non si pota mai in luna nuova.
Seguiamo i consigli dei contadini del posto,tramandati di generazione in generazione.
Sono molti gli studi scientifici che confermano l' impatto del nostro satellite: se si pensa che tutti gli esseri viventi sono per gran parte composti di acqua e la luna riesce a creare maree che salgono e scendono 15 metri al giorno,allora è chiaro che anche le piante subiscono questa forza.
In particolare i vasi sarebbero piu aperti in luna crescente(linfa che sale) rendendo le piante piu vulnerabili.

La raccolta dei rami di salice avviene nelle prime ore del mattino,cosicché, quando cadono,a terra non si infangano.
Dedichiamo le giornate brutte per preparare i mazzi per la legatura.

Anche lo **stralciare** (rimuovere i tralci potati dai fili della vigna) è uno dei lavori che svolgiamo alla mattina presto, ,perche ci scalda molto di piu' che a potare!!
Quando poi esce fuori il sole,di pomeriggio leghiamo il **capofrutto** sul primo filo con i mazzi di salici preparati.
Per prima cosa però bisogna controllare se non ci sono pali rotti da sostituire e si tirano i fili di accaio che dopo un anno a volte si sono allungati e risultano troppo molli.
Questo lavoro si chiama **sterrare**: si perlustra la vigna col trattore e il carretto caricato con la trivella e i pali e i fili, ,perciò la terra non deve essere troppo bagnata.

VIGNA POTATA E DA LEGARE

SELEZIONE DEL SALICE

LEGATURA DELLE VITI CON SALICE

POTATURA DEL SALICE

Al macello e in salumificio prosegue a ritmo serrato la produzione!!

Nei campi i cereali seminati in autunno piano piano si fanno spazio dopo la lunga pausa invernale sotto alla neve....in attesa del ritorno del sole ci scaldiamo attorno al forno....E tutti i Venerdì si sforna il Pane!

L'Orto a fine inverno è apparentemente spoglio e meno colorato... ma i cavoli neri, le Verze e i cavolini di Bruxelles ci regalano ancora abbondanza! Intanto si progetta la nuova stagione!

SIAMO APERTI NEI SEGUENTI ORARI:

VENERDI 15,30 19,30

SABATO 9-12,30 – 15,30 – 19,30

DOMENICA 9-12,30 15 – 18,30

L'accesso al negozio è consentito a max 2 persone munite di mascherina.

Valli Unite "a CASA"!

Consegniamo con il nostro furgoncino, da Tortona fino a Torino, Milano e Genova.

Un PANIERE di prodotti biologici ,locali equi e solidali

- tutti i nostri prodotti: vino, farine, salumi, carne, miele, verdure,
- dai nostri soci, birra GEDEONE e pasta IRIS ,
- caffè, zucchero, cioccolato dalla cooperativa EquAzione (CtmAltromercato)

INSIEME per andare oltre il momento di difficoltà! Clicca qui per tutte le info e i listini!

http://www.valliunite.com/2020/11/02/consegniamo-a-casa/

...Dall'Agriturismo

Abbiamo finalmente riaperto!

Tutti i giorni siamo aperti a pranzo con la Trattoria!

Nel Week end vi aspettiamo con il nuovo Menu' Agriturismo!

Siamo sempre disponibili ad accompagnarvi in una visita alla nostra Cooperativa!

Chiedetecelo al momento della prenotazione!

Intanto lavoriamo a progettare spazi e idee per le attività primaverili ed estive: tante belle energie e novità per trascorrere insieme la bella stagione!

Prenotazione sempre gradita al ***Tel. 377 094 7791***

❖ Consegne in città:

Ecco il calendario delle consegne in programma nelle vostre città e lungo i tragitti!!

27 Febbraio Como Rebbio

3 e 17 Marzo Milano

11 Marzo Torino

18 Marzo Varese

13 e 27 Marzo Como Rebbio

Contattateci per gli ordini al tel. 0131 83 81 00 oppure consegnevalliunite@gmail.com
Per i Gruppi di Acquisto scrivete a gas@valliunite.com

Mercati

Approfittate della nostra presenza nelle vostre città per ordinare i nostri prodotti! Chiamateci qualche giorno prima in ufficio allo 0131.838100

- ✓ *Tutti i Sabati mattina* ***Volpedo (AL) Mercato Contadino****. Clicca qui per saperne di più...*
- ✓ ***Como Rebbio****, Mercato dei Produttori della Coop.* ***Cortocircuito*** *clicca qui 2 º e 4 º sabato del mese*
- ✓ ***Casale Monferrato****, 19 Dicembre, Mercatino de il* ***Paniere***

Vi ricordiamo i nostri contatti:
Per amministrazione: Nicole amministrazione@valliunite.com
Per Gruppi di Acquisto: Romina gas@valliunite.com
Per vendite vinoAlessandra vini@valliunite.com
Per l'accoglienza Silvia ospitalita@valliunite.com
Per informazioni altre info@valliunite.com

SE MANGI SEI COINVOLTO IN AGRICOLTURA!

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 delle email. Per qualsiasi domanda-comunicazione-curiosità chiamateci al 0131 838 100 o scriveteci : info@valliunite.com.

Per tutte le novità e per tenere sott'occhio le nostre attività clicca:

www.valliunite.com