



Gutturnium News

2 LA PAROLA
AI LETTORI

3 NOTIZIE
DAL MONDO
ENOLOGICO

4 NUOVI VINI
VALTIDONE

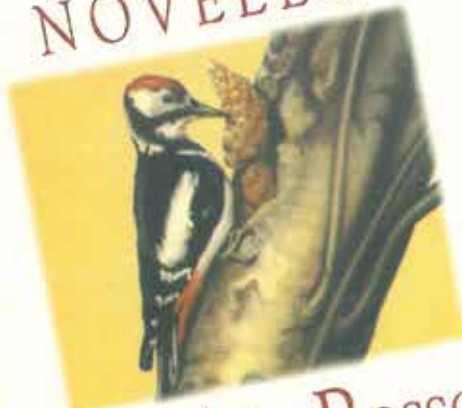
6 LA RUBRICA
DEL
SOMMELIER

7 RISTORANTI
AMICI

8 ITINERARI
IN VALTIDONE

COLLI PIACENTINI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NOVELLO



Picchio Rosso
DA UVE PINOT NERO

VALTIDONE

LA NOSTRA VENDEMMIA

Quest'anno le condizioni climatiche estive hanno portato la vite ad anticipare le fasi vegetative e di conseguenza, come già avvenuto nelle vendemmie degli anni scorsi, la raccolta delle uve ha avuto inizio già nella terza decade di Agosto.

La prima uva pigiata è stata la varietà Chardonnay destinata alla base spumante che ha raggiunto ottimi parametri qualitativi ed uve perfettamente sane.

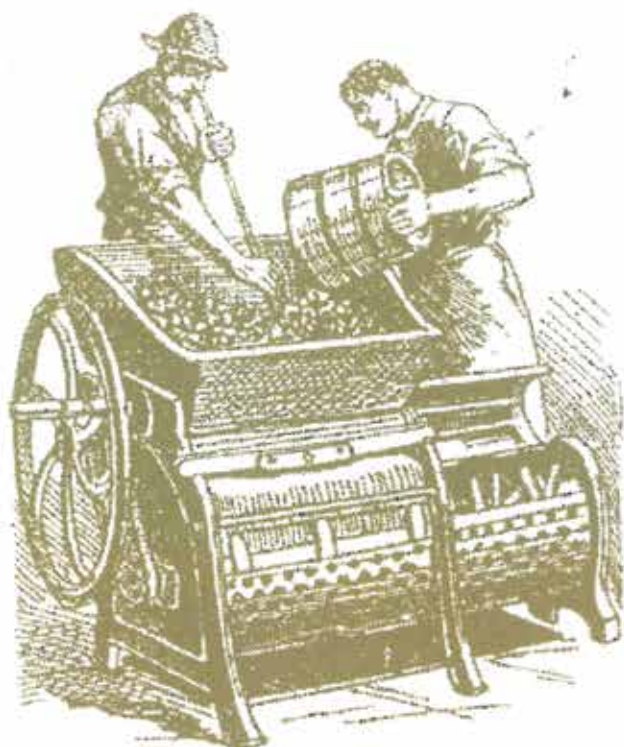
Questa ultima caratteristica ha segnato l'intera vendemmia, anche se l'andamento climatico nel corso della raccolta ha registrato un consistente abbassamento delle temperature e quindi, di conseguenza, un allungamento dei tempi della vendemmia.

Le uve bianche, in generale, avendo terminato il proprio ciclo di maturazione con temperature notturne fresche, hanno mantenuto integrità, grande ricchezza di profumi e aromi ed anche i vini potranno

beneficiare e mantenere nel tempo le loro caratteristiche organolettiche.

L'individuazione e la selezione delle uve dei migliori vigneti, unitamente alla permanenza delle uve rosse sulla pianta per un tempo più lungo, ha consentito un'evoluzione favorevole delle caratteristiche generali delle uve, che trasferiranno ai vini colore e stabilità permettendo di apprezzare e conservare lungamente una piacevole morbidezza.

La prima occasione per verificare il risultato qualitativo della vendemmia 2001 sarà con il brindisi del vino Novello "Picchio Rosso" che darà il via ai vini della nuova vendemmia.



Cantina Valtidone: Borgonovo VT. - PC
Tel. 0523.862168 - Fax 0523.864582
E-mail: cantinavaltidone@ilbero.it

La parola ai lettori 4 chiacchiere in cantina

Vorrei sapere se è vero che con le uve rosse si può ottenere un vino bianco.

Pietro A. (MELZO)

Si certo: la vinificazione in bianco è caratterizzata dall'assenza della macerazione cioè dal contatto mosto/vinacce.

Quindi basta separare immediatamente la buccia contenente i pigmenti coloranti dal succo e il vino ottenuto sarà un vino bianco.



Quali sono le regole generali da osservare per la scelta dei vini nell'abbinamento con i cibi di un pranzo?

Anna L. (VERCELLI)

Il suggerimento che si può dare, senza entrare nel merito della tematica degli abbinamenti che richiederebbe lunghe spiegazioni, è quella di abbinare a piatti semplici non molto elaborati vini giovani ed a piatti importanti con sughi e cacciagione vini certamente rossi strutturati e di corpo mentre i dessert richiedono vini della stessa dolcezza.



L'invecchiamento del vino avviene solo nelle botti di legno oppure anche in altri contenitori?

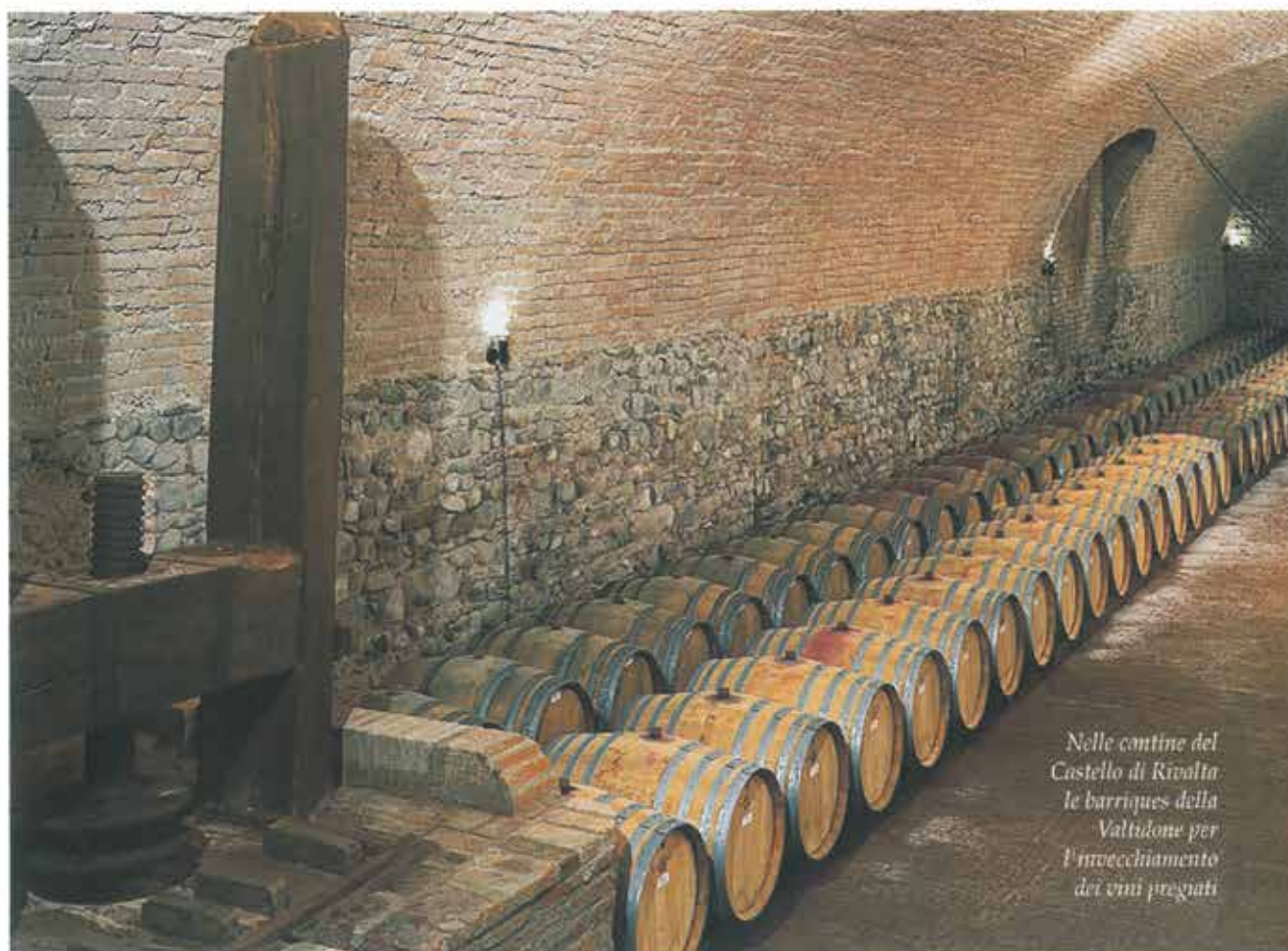
Mario D. (FIDENZA)

Può avvenire sia nelle botti di legno - grandi e piccole - che nelle bottiglie. Il vino a contatto con il legno riceve degli aromi particolari che danno al vino i cosiddetti "profumi terziari" (es. pepe, chiodi di garofano, cannella ecc.)

Nel vino invecchiato in bottiglia, dopo un certo tempo, si riduce l'ossigeno (processo di ossidoriduzione) acquisendo il caratteristico "bouquet".

Un'invenzione della Gallia romana Barrique: la piccola grande botte

Uno strumento da usare con competenza per ottenere vini di grande personalità



*Nelle cantine del
Castello di Rivalta
le barriques della
Valtidone per
l'invecchiamento
dei vini pregiati*

Nel corso del secondo secolo dopo Cristo, i Gallo Romani tralasciarono le fragili e poco comode anfore per rimpiazzarle con botti piccole di capacità di 225 litri, erano in genere di castagno, le più pregiate erano fatte con legno di rovere provenienti dalla Francia; la foresta de Bretagne nella Nievres, la foresta di Citeaux nella Côte d'Or, la foresta di Drancy nei Vosgi o quella di Tronçais nel Allier.

Tra la fermentazione alcolica e l'imbottigliamento, il vino, passando in legno, guadagna limpidezza, si chiarifica e stabilizza il colore, reso più scuro dalla reazione fra antociani e tannini.

Questo processo è dovuto alla penetrazione lenta, continua e paziente dell'ossigeno attraverso le doghe, che consente alle molecole di provocare la polimerizzazione dei tannini. Il legno di una barrique nuova porta al vino 0,2 gr/lit circa di tannino nobile e cede degli aromi di bosco verde, noce di cocco, vaniglia, mandorla grigliata e spezie.



Alcuni vini bianchi vengono arricchiti dalla botte nuova in aromi, ricchezza in frutta con un bel fondo di sottobosco. Solo i vini ben strutturati, cioè aventi buon estratto, materia e forza, possono sopportare un'evoluzione in legno.

I vini di media-bassa struttura tendono ad essere sovrastati dal legno.

La ricchezza dei tannini e degli aromi dipende anche dal sottosuolo dove gli alberi tuffano le loro radici. Sarà l'abilità del costruttore della barrique -tostando più o meno il legno- che contribuirà alla qualità del prodotto finito.

Così come sarà l'abilità dell'enologo a valutare i tempi di permanenza del vino in botte. La Cantina Valtidone produce

tre vini in botte piccola (barrique): Gutturino, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon.

Tre vini totalmente diversi che hanno richiesto tempi diversi per il loro affinamento in legno.

NUOVI VINI

La piacevolezza d
sposa la raffinatezza

Con questi vini la nostra Cantina inizia una nuova, importante fase.

Abbiamo voluto valorizzare la tipicità delle nostre uve in modo nuovo per ottenere vini in grado di soddisfare un gusto che si va sempre più affermando. E' il gusto dei bevitori attenti e curiosi, che hanno ormai la possibilità quotidiana di mettere a confronto vini di tutto il pianeta.

Il giusto equilibrio fra tipicità e classe internazionale

I nuovi vini Valtidone hanno finezza e stoffa come i grandi vitigni affermati in tutto il mondo.

Sia i rossi che i bianchi possiedono una spiccata personalità, profumi molto caratteristici, inconfondibili, tipici e fini nello stesso tempo; e una morbidezza che li avvicina, pur nella struttura contenuta e gradevole, ai grandi vini.



VALTIDONE

dei Colli Piacentini
della nuova enologia.

**Nuova Enologia:
guidare la natura con
sistemi naturali.**

Vini così iniziano a nascere dall'attenta impostazione dei vigneti, dalla cura delle viti e dalla selezione delle uve.

Una tecnologia raffinata e rispettosa del frutto completa poi nella nostra cantina ciò che ci offre la natura, valorizzando le eccellenti potenzialità delle nostre uve tradizionali.



JVLIVS
GUTTURNO CLASSICO FERMO
CLASSICO PER NASCITA
E PER VOCAZIONE

Da molti anni la nostra Cantina lavora per riuscire ad esprimere al meglio le ricche potenzialità di un vino di tradizione millenaria come il Gutturnio.

Ci siamo impegnati per ottenere un Gutturnio in grado di esprimere, assieme alla sua piacevole tipicità, una statura ed un'eleganza mai raggiunte prima d'ora. Il risultato è un rosso come Julius, ottenuto applicando tutte le risorse culturali e tecniche della nuova enologia.

Sue caratteristiche:
esaltazione del vitigno d'origine, morbidezza, giusto tenore alcolico, corpo contenuto ma ben strutturato, profumi ben riconoscibili.



VALTIDONE

L'abbinamento con i dolci Dolce e compagnia



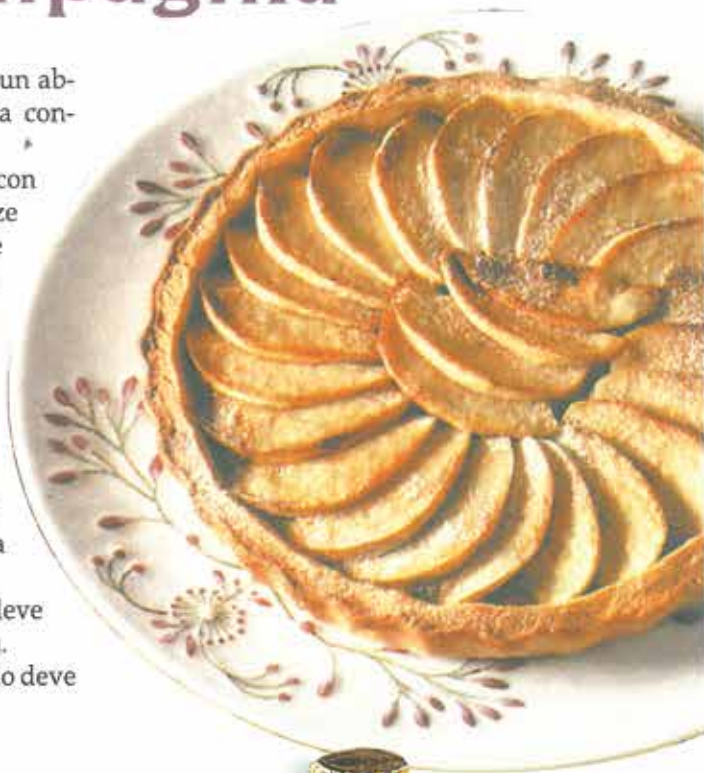
Il sommelier propone e segue, per ottenere un abbinamento armonico, i principi basati sulla contrapposizione o concordanza.

L'abbinamento di un prodotto di pasticceria con il vino deve tenere conto delle grandi differenze esistenti tra i dolci stessi, che possono andare da quelli a pasta lievitata e quindi molto soffici a quelli con frutti di diverso tipo, ad altri ricchi di crema o panna e infine preparazioni a base di cioccolato o gelati (questi ultimi creano maggiori difficoltà per l'abbinamento).

Al contrario di quanto avviene in genere nell'abbinamento cibo-vino, per i dolci non si segue il principio della contrapposizione ma quello della concordanza o similitudine.

Vale a dire che ad una preparazione dolce si deve accostare un vino dolce della stessa intensità.

Quindi: più dolce è il dessert, più dolce o caldo deve essere il vino.



Ad esempio su una ciambella, un panettone, una colomba si può servire un moscato o una malvasia (Dolce Vita Spumante Valtidone), su un tiramisù o una zuppa inglese ci starà bene un passito, un vin santo o liquoroso.

Caso a parte le crostate con frutta o marmellata, che ben s'accompagnano a vini rossi e amabili come il Violetto, Bonarda doc vinificato con tecniche che ne esaltano i profumi.



I Ristoranti amici

Trattoria Dell'Orso

Torrano di Ponte dell'Olio (PC)
Tel. 0523/876050 - Cell. 328/2716053



*Ambiente
tranquillo situato
nel verde delle
colline Piacentine*

*Cucina tipica piacentina
In particolare: pisarei e fasö, tortelli di
ricotta e spinaci, coppa arrosto, faraona
disossata al rosmarino.*



La specialità: antipasto tipico della casa
Aperto mezzogiorno e sera
Giorni di chiusura: lunedì sera e martedì tutto il giorno
Numero coperti: 300
Costo indicativo: dalle 40.000 alle 50.000 lire
Si accettano carte di credito e Bancomat
E' gradita la prenotazione



*Ambiente
tranquillo immerso
nella verde campagna
valtidonese.*

La Palta

Bilegno di Borgonovo V.T. (PC)
Tel. 0523/862103

*Cucina tradizionale piacentina
e cucina creativa.
In particolare: insalata di coppa con
patate al rosmarino, creste di gallo al
tartufo, filetto di manzo con coda brasata,
dolce: zuppa di susine con focaccia e
gelato di zucca.*



Aperto mezzogiorno e sera
Giorni di chiusura: lunedì
Numero coperti: 50
Costo indicativo di un pasto:
dalle £. 50.000 alle £. 70.000
Si accettano carte di credito
e bancomat.
E' gradita la prenotazione



Vita al Castello di Rivalta Il Salone racconta la sua storia

Questa sala denominata sala da ballo o salone di giustizia è la sala maggiore del castello.

In essa si svolgeva tutta la vita pubblica, si riceveva, si amministrava la giustizia, si esercitava il potere sul contado.

Fu costruita nel 1400, tutta a cassettoni dipinti; tuttavia la decorazione che oggi ammiriamo è del 1600 e raffigura una serie di stemmi gentilizi, più precisamente: sulla parete di testa lo stemma della famiglia Landi di Bardi, Principi della Val

di Taro e Ceno, Marchesi di Bardi, Conti di Compiano e Baroni della Pieve di Bedonia, decorati dell'ordine del Toson d'oro e dell'Ordine di Malta, la linea della famiglia più illustre, in quanto Principi sovrani di un piccolo stato, dal 1500 fino al 1690, con diritto di battere moneta. Alla sinistra gli stemmi dei feudi che componevano lo stato stesso, e cioè Bardi, Borgovalditaro e Compiano.

A destra gli stemmi dei feudi del Contado del Molise con le città di Venafro ed Isernia, ottenuti dagli Svevi nel 1200.

A partire dalla destra sono riconoscibili gli stemmi di tutte le famiglie imparentate: si notino quelli della famiglia imperiale Sveva e delle famiglie reali d'Aragona e Cordova d'Aragona, e quella dei Grimaldi di Monaco.

Al centro del salone è posto uno splendido camino quattrocentesco in arenaria, originariamente dipinto in azzurro e oro (colori della famiglia) come quelli del palazzo ducale di Urbino. Sopra al camino si notano lo stemma antico dei Landi, racchiuso in una ghirlanda e sorretto da due putti.

Questo stemma è comune a tutte le linee Landi discendenti da Zanardo, da cui gli Zanardi Landi sia quelli del castello di Volpe, da cui Volpe Landi, che i Landi detti di Cereto etc.



Sopra è raffigurato lo stemma adottato da Manfredo Landi nel 1400, sormontato da un cane. Sempre su questa parete nord si notino le due grandi tele seicentesche, raffiguranti scene mitologiche e bibliche attribuite ai Nuvolone.

Sulla parete sud la tela al centro raffigura una battaglia con sbarco, di Francesco Monti detto "Il Brescianino", del 1600.

Da notare inoltre una raccolta di armature di varie epoche, cassapanche e mobili del 1600.

La chiave della porta di Fodesta della città di Piacenza; questa chiave, per diritto, fu custodita fin dal medio evo dalla famiglia Landi, essendo questa una delle quattro grandi famiglie della Città.

Il pavimento, realizzato a mosaico alla veneziana riporta al centro lo stemma degli attuali proprietari, i Conti Zanardi Landi di Veano.

Ricordiamo ai lettori che la Cantina Valtidone fa invecchiare il proprio vino nelle barriques di rovere poste nella cantina del castello: luogo ideale per temperatura e umidità per la conservazione e l'affinamento dei vini importanti.

La cantina del castello è composta da un grande vano, lungo oltre 30 mt., adibito a tale funzione già dalla metà del 1400.

Era forse, in origine, l'androne di ingresso e la scuderia di un fabbricato antecedente il XV secolo. Qui si può ammirare il mastodontico torchio da vino, di epoca seicentesca, con il suo grande peso in granito. Visite al Castello da Marzo a Ottobre il sabato e la domenica.

Tel. 0523/978104

CANTINA
VALTIDONE

Borgonovo V.T.
(PIACENZA)

Tel. 0523/862168
Fax 0523/864582