

# ROTARY CLUB CANTÙ

2040° DISTRETTO

Anno Rotariano 2005-2006



**SERVIRE al di sopra di  
ogni interesse personale**

Presidente  
Past Presidente  
Presidente Eletto  
Segretario  
Tesoriere  
Prefetto

Consiglieri

Domenico Benzoni  
Eugenio Bellotti  
Mario Maroni  
Edoardo Tagliabue  
Francesco Di Michele  
Carlo Moscatelli

Marco Citterio  
Klaus Koelzer  
Enrico Mantellassi  
Renato Moroni  
Gianfranco Ranieri  
Francesco Verga

Ufficio di Segreteria:

Edoardo Tagliabue  
Via XXV Aprile, 3  
22060 Figino Serenza  
Tel. Ab. 031726071  
Tel. Uff. 031780792  
Fax 031780117  
e-mail: virgitag@tin.it

Segreteria delle Conviviali:

Sofia Boghi  
Vicolo Argenti, 1 – 22063 Cantù  
Tel. Ab. 031710225

13 Giugno 2006

## Incontro con il sommellier Aldo Comi



*Aldo Comi, il presidente Domenico Benzoni, e le gradite ospiti dell'amico Molteni che hanno partecipato al programma rotariano di "Scambio giovani"*

## Carimate – Conviviale del 13.06.2006

presiede Domenico Benzoni

Soci iscritti:      Soci presenti:      S. Onorari      Soci in Congedo:

Presenze in altri Club:

percentuale di presenza:

58	29	2	1		
SOCIO	Pres.	Con.	Tot.	Su	%
Giovanni Anzani			9	41	22%
Eugenio Bellotti			31	41	76%
Domenico Benzoni	x	x	54	41	132%
Giuseppe Beretta	x	x	32	41	78%
Giuliano Biscatti	x		30	41	73%
Vittorio Borghi	x	x	38	41	93%
Mario Boselli	S.O.				
Valter Canobbio	x		14	27	52%
Giacomo Castiglioni			7	41	17%
Marina Cattaneo			21	41	51%
Hermes Cavarzan	C				
Giulio Cereda	x	x	23	41	56%
Vittorio Cionini	x	x	22	41	54%
Marco Citterio			15	41	37%
Riccardo Colombo			23	41	56%
Natale Consonni	x		24	41	59%
Franco Coppo	x		20	41	49%
Francesco Corrado			10	41	24%
Roberto Curioni			17	41	41%
Francesco Di Michele			40	41	98%
Alessandro Ferrari			37	41	90%
Giuseppe Finocchiaro				41	0%
Giovanni Frigerio	x		16	41	39%
Davide Galbiati	x		13	41	32%
Fabio Galli	x		11	41	27%
Gianluigi Galli	x	x	25	41	61%
Gianni Giardina			16	41	39%
Giancarlo Gironi			29	41	71%
Francesco Greco	x		10	41	24%
Paolo Grondona			9	41	22%

2					54,4%
SOCIO	Pres.	Con.	Tot.	Su	%
Giuseppe Guzzetti	S.O.				
Riccardo Hefti	x	x	31	41	76%
Sergio Hefti			5	41	12%
Klaus Koelzer	x	x	44	41	107%
Tomislav Maksimovic			19	41	46%
Giuseppe Manfredi			11	41	27%
Clemente Mantegazza	x		17	41	41%
Enrico Mantellassi	x		43	41	105%
Mario Maroni	x	x	46	41	112%
Lino Molteni	x		18	41	44%
Renato Moroni	x	x	35	41	85%
Carlo Moscatelli			40	41	98%
Rosella Pastori	x		8	8	100%
Giovanni Pontiggia			2	41	5%
Sergio Porro	x		28	41	68%
Leopoldo Quintavalle			28	41	68%
Michele Ramella			20	41	49%
Gianfranco Ranieri		x	22	35	63%
Maurizio Riva	x		8	41	20%
Pellegrino Roccucci			26	41	63%
Sergio Rombolotti			17	41	41%
Tiziana Sala			6	41	15%
Attilio Santambrogio			25	41	61%
Silvio Santambrogio			20	41	49%
Adriano Sassi	x		25	41	61%
Letterio Schipilliti			1	41	2%
Edoardo Tagliabue	x	x	39	41	95%
Cesare Valobra	x	x	30	41	73%
Francesco Verga	x	x	34	41	83%
Fausto Volontè	x		15	41	37%

Scusano l'assenza:

I visitatori rotariani:

Nome del Socio	Coniuge	Club :	Note

Presenze rotariane dei Soci:

Nome	Coniuge	Data	Note
GIULIANO BISCATTI		11.06.2006	Appiano Gentile (pagati € 35)
MICHELE RAMELLA		11.06.2006	Appiano Gentile (pagati € 35)

Ospiti:

Nome	Coniuge	Ospite di	Note	Relatore
ALDO COMI		Club		
CAMILLA MOLTENI		Molteni		
CARLOTTA MOLTENI		Molteni		
LUISELLA MOLTENI		Molteni		
ANNA POMENTALE		Ranieri		
NADINE VOLKER		Molteni		

Serata dedicata all'approfondimento della cultura del vino grazie alle indicazioni di Aldo Comi, un esperto che, nello scarso tempo a disposizione, oltre a illuminare molti aspetti poco noti di questo prodotto così legato alle radici della nostra civiltà, si diverte a sovvertire alcuni luoghi comuni che davamo per pietre miliari nel consumo del vino.

Così nel corso della serata ci propone tre vini rossi di gran pregio ma con la particolarità di servirli non a temperatura ambiente ma "freddi" a circa 15 °C. E ci spiega che l'uso di bere il vino rosso caldo è tipico dell'Italia ma in America e in tutto il nord Europa, Francia compresa, lo si gusta intorno ai 15 °C, temperatura in cui esprime il meglio di sé.

#### ❑ **Il rapporto buccia-polpa dell'acino d'uva**

Nel descriverci il primo dei vini, proveniente dall'Alto Adige, ci ricorda che si fa con uva schiava, che ha in genere rese molto alte, al punto che si parla di un Adige bianco, il fiume, ed un Adige rosso, creato appunto da quest'uva.

Questo consente al relatore di ricordare tuttavia che non è la quantità della polpa dell'acino d'uva a garantire la qualità del vino ma piuttosto la ricchezza della buccia che, in sé e nel sottile strato sottostante, contiene le sostanze aromatiche e coloranti naturali che sono all'origine di un buon vino. Così per valutare le qualità di un'uva da vino si considera il rapporto polpa-buccia che deve essere favorevole a quest'ultima.

#### ❑ **I vini "barricati"**

Il secondo vino "freddo" che il relatore ci propone è un barbera d'Alba barricato del 2001 che ha acquistato dei tannini molto importanti in botti di legno maturo. Come ci spiega il relatore, questi tannini dolci a temperature elevate possono essere fastidiosi, mentre questo vino, servito freddo, risulta più morbido e piacevole.

Sul tema "dell'elevaggio del vino", il nostro relatore si sofferma, spiegando che il termine si riferisce alla tecnica ormai diffusissima di produrre vini barricati in botti che vengono letteralmente "tostate", nel senso che la botte appena costruita viene incenerita nella parte interna, per far sì che ceda al vino aromi che richiamano quello del caffè, del cacao, e così via.

Se il vino non è abbastanza strutturato e potente, questi aromi finiscono per sopraffare il gusto del vino, mentre in caso contrario, con l'invecchiamento, i vari componenti si amalgamano molto bene. Questo gusto, piuttosto estraneo al nostro modo di concepire il vino, è stato creato per incontrare il gusto dei consumatori americani che costituiscono uno dei mercati mondiali più importanti.

#### ❑ **Il rito della degustazione**

Per quanto riguarda il rito della degustazione, il relatore non sfugge all'obbligo di raccomandarci di apprezzare il profumo del vino, almeno un paio di volte, ruotandolo lentamente nel bicchiere, prima di berlo.

Ma soprattutto ci ricorda l'invito dei vecchi di "guardare l'unghia" del vino nella parte alta del bicchiere piegato in avanti per valutare i riflessi e le trasparenze create dal vino.

Se le sfumature sono viola il vino è giovane, mentre se si va verso l'arancione il vino è maturo. Per quanto concerne il vino bianco, sono le tonalità verdi a rivelare il vino giovane.

Il vino è un prodotto vivo che una volta nel bicchiere ha una sua evoluzione che va apprezzata man mano che si manifesta. Esso passa infatti da un ambiente anaerobico ad un ambiente aerobico e così rilascia lentamente tutti i suoi profumi ed i suoi aromi. In questo processo comunica ogni notizia di sé, della terra che l'ha prodotto, degli aromi che ha raccolto.

#### ❑ **I vini liquorosi**

L'ultimo vino che ci viene proposto è un vino liquoroso che proviene dalla regione del Midi francese. E' dalla Francia che abbiamo imparato a bere i vini liquorosi, accompagnandoli con piatti di carne, di formaggio, e di frutta, e giocando sulla temperatura a cui vengono serviti.

Se questo può stupire, si pensi che fino alla metà dell'800 tutti i nostri vini erano addirittura dolci!

#### ❑ **Un po' di storia**

Tutto si spiega considerando che la gastronomia dei tempi antichi non conosceva la catena del freddo e per conservare i cibi era costretta a marinarli, salarli, affumarli, annegarli nel grasso, insomma pasticciarli in ogni modo per farne provvista.

Di conseguenza ad essi si accompagnavano, fin dal tempo dei romani, vini dolci e liquorosi. Il terreno ideale di coltivazione delle uve da cui trarre simili vini era il bacino del Mediterraneo, con il clima assai temperato.

Quando si sono perfezionate le tecniche di conservazione del cibo, senza doverne appesantire la struttura e il gusto, usando la catena del freddo, anche il vino ha dovuto adeguarsi.

Mangiare alla moda degli antichi romani un pesce condito col "Garum", una salsa formata di visceri di pesce fermentati, uniti a miele e spezie, è ben diverso dal mangiare un pesce bollito ed il vino ha dovuto raffinarsi. Ciò ha significato meno zuccheri e più acidità.

Per un simile prodotto il baricentro della zona di produzione della vite si è spostato nell'area temperata continentale, dove si riscontrano forti sbalzi di temperatura tra giorno e notte e tra le varie stagioni. Questi creano un equilibrio tra zuccheri ed acidi nell'uva e quindi nel vino che da essa si produce.

Ciò spiega come la Francia sia divenuta la zona d'elezione dei grandi vini ma soprattutto abbia prodotto per prima i vini secchi.

C'è poi un'altra ragione, secondo il nostro relatore, all'origine della supremazia francese in campo vitivinicolo.

#### ❑ **La supremazia dei vini francesi**

Con la scoperta dell'America e l'intensificarsi degli scambi commerciali, dal nuovo mondo sono arrivate anche le malattie della vite come la fillossera, l'orologio e la peronospora.

I francesi, primi ad essere colpiti da queste malattie, sono stati i primi anche a trovare i rimedi.

Così, quando successivamente questi parassiti sono arrivati in Italia, i nostri viticoltori hanno preferito usare i vitigni francesi, piuttosto che fare studi per debellare le malattie sui vitigni autoctoni.

In questo modo si è diffusa in Italia la cultura del cabernet, del pinot, dello chardonnay, del sauvignon, e così via, che ci ha trasformato in satellite delle produzioni francesi.

La Francia, a giudizio del relatore, ha saputo difendere in larga misura le specificità del territorio in tema di viticoltura.

In Borgogna, in particolare, si trova la quintessenza della cultura del vino. In quella regione si esprime al più alto grado una cultura che valorizza ogni microclima di ogni microsuolo e di ogni microproduttore, rispettando ossessivamente la regola di esaltare le proprietà dei vitigni del territorio.

#### ❑ **La situazione italiana**

Da noi il vino è visto solo come business e i produttori piantano vitigni di qualunque provenienza,

purché ritenuti utili per la vendita del prodotto finale, ma così si è disperso un patrimonio di prodotti autoctoni. E adesso il settore è in crisi perché le produzioni si sono diffuse in tutto il mondo e non riusciamo a fronteggiare la concorrenza.

Il tentativo in atto di tornare a produrre vini da vitigni originari del nostro territorio è lodevole ma è difficile riguadagnare terreno sui vini francesi che si sono ben radicati sui mercati mondiali e soprattutto sono considerati affidabili, in un settore come l'enogastronomico che ha una memoria d'elefante nel tener conto degli errori.

Senza considerare che le nostre politiche di produzione sono ancora affidate alla perizia dell'enologo piuttosto che fondate sulle caratteristiche del territorio.

Le manifestazioni più importanti come Vinitaly premiano infatti non i vini dei territori ma i vini degli enologi.

L'ultima filippica in proposito viene riservata dal relatore al Sassicaia, divenuto in quarant'anni il numero uno dei vini italiani.

Spiega il nostro esperto, che esso è stato creato dai marchesi Incisa Della Rocchetta su un'area, quella di Castagneto Carducci, su cui si coltivavano patate(!), impiantando vitigni di cabernet e merlot per riprodurre il bordeaux francese.

Il sassicaia è diventato il simbolo del rinnovamento della politica vitivinicola nazionale ma rimane con un vizio d'origine: l'essere stato creato da vitigni del tutto estranei alla tradizione del territorio.

### Informazione rotariana

- ❑ Segnaliamo tre realtà vicine alle nostre iniziative verso cui eventualmente devolvere il 5 per mille attraverso la prossima dichiarazione dei redditi:

▪ **Associazione Karibuni Onlus**

**Codice fiscale 02853130132.**

▪ **Madre Rachele Onlus** (Casa famiglia di Cermenate) **Codice fiscale 95071280132.**

▪ **Cooperativa Sociale L'ANCORA**  
**Codice Fiscale 01510770132.**

## ROTARY CLUB CANTÙ

*il programma dei prossimi appuntamenti del club*

<b>Martedì 20 Giugno</b> Ore 12:30 Carimate	L'ing. Bruno Basile, Direttore Circonscrizione Doganale di Como, ci intratterrà sul tema: "Il futuro dell'Agenzia delle Dogane"
<b>Martedì 27 Giugno</b> Ore 18:30, Carimate	<b>Santa Messa in ricordo dei Soci scomparsi</b>
<b>Martedì 27 Giugno</b> Ore 20:00 Carimate	<b>Conviviale del passaggio di consegne da Domenico Benzoni a Mario Maroni</b>