

# La Spinetta One Liter Club, fascinazione vino...



## Riflessioni sulla vendemmia

L'annata 2013 è iniziata con un inverno non particolarmente severo ma molto lungo. Le nevicate sono continuate fino a marzo e la primavera, se così la possiamo chiamare è arrivata in ritardo con un Maggio freddo e piovoso.

Questo si è tradotto in una fioritura tardiva e in una crescita più lenta del normale. La fresca primavera si è trasformata in una calda estate soltanto il 1 giugno con temperature elevate durante il giorno che tendevano a diminuire molto verso sera regalandoci fresche nottate.

Il caldo estivo ha aiutato i vigneti ad accelerare il processo di crescita e riconquistare un po' del terreno perduto, all'inizio di settembre l'uva iniziava ad essere matura.

Il 7 settembre è iniziata la vendemmia del moscato, Chardonnay e Sauvignon Blanc in seguito quella del Barbera che presentava grappoli molto sani e come al solito il Nebbiolo ha chiuso la carrellata con la raccolta che è iniziata la prima settimana di Ottobre, i grappoli erano sani con bocce sode e la qualità che cercavamo.

Siamo soddisfatti del risultato e siamo felici di anticiparvi che il 2013 si presenta con un'altra annata tutta da scoprire.

## Una parola da Giorgio

Quando inizi ad invecchiare sembra che il tempo trascorra più velocemente.

È già Natale, tra pochissimo sarà Pasqua e senza neanche rendersene conto sarà di nuovo Natale. Siamo così impegnati e presi dal lavoro e dalle scadenze che il tempo vola. La vita ci mette di fronte a tanti obblighi, aspettative, obiettivi e ci lascia poco tempo libero da dedicare a noi stessi ed alle nostre famiglie.

Questo potrebbe essere un buon momento per rallentare un po', per rilassarci e trascorrere tempo con le persone che amiamo.

Vi auguro un sereno Natale ed un meraviglioso 2014



## La Spinetta One Liter Club, fascinazione vino...



Newsletter 4, 2013



### Un produttore di vino ad una fiera di Barman ? – Barconvent 2013

Il mondo dei barman è molto diverso da quello dei sommeliers e Giorgio l'ha scoperto il 9 Ottobre quando per la prima volta è stato ad una fiera di Barman a Berlino per presentare i Vermouth Contratto.

Non è solo l'ambiente ad essere diverso ma l'attitudine stessa dei partecipanti, la cosa più strana è la totale assenza di sputacchiere per cui Gin, Rum, Vodka, Vermouth tutto viene assaggiato e bevuto.

In soccorso di Giorgio è arrivato Charles Schumann, il proprietario dello Shumann's Bar a Monaco di Baviera. Anche Charles dice di sentirsi come un pesce fuor d'acqua quando è circondato da questa nuova generazione di Barman, che nonostante la differenza di età e di esperienze continua a mostrargli un grande rispetto.

Molti restano in attesa per farsi fotografare con lui e si complimentano per i suoi successi.



Qualcosa è cambiato anche in questo mondo che sembra lontano anni luce dal nostro, finalmente anche per i Barman è possibile usare prodotti di nicchia e di qualità superiore senza essere obbligati ad usare quello che le grandi industrie producono, un cambiamento che permette anche in questo settore di indirizzarsi verso prodotti di eccellenza.

Per Giorgio questo è stato il perfetto inizio di qualcosa di nuovo: da un lato Charles Schumann che rappresenta "la vecchia ed elegante scuola" un po' come l'immagine che trasmettono i Vermouth Contratto, e dall'altro una grande numero di giovani curiosi di assaggiare il "nuovo" ma storico Vermouth Piemontese e che sono rimasti piacevolmente sorpresi dall'esperienza.

**P.S.** Se vi va di assaggiare qualcosa di diverso durante le vacanze di Natale perché non provare i Vermouth? *"You don't know Vermouth, if you haven't had Contratto!"* *"Non puoi dire di conoscere il Vermouth se non hai assaggiato Contratto"* **19,00 Euro** a bottiglia, disponibile anche in casse di legno da 3 o 4 bottiglie



## La Spinetta One Liter Club, fascinazione vino...



### Irrigazione: l'impatto sui vigneti e perché abbiamo deciso di non irrigare

In queste ultime settimane autunnali quando le giornate piovose ed i risvegli circondati dalla nebbia sembravano la normalità era difficile immaginare problemi legati alla carenza idrica in Piemonte, ma è chiaro che si pensa al caldo torrido dei mesi estivi quando le temperature aumentano e le precipitazioni sono molto scarse come nei recenti 2009 e 2011 la nostra prospettiva potrebbe essere diversa.



Con il cambiamento climatico che ha caratterizzato i recenti anni, la discussione riguardo alla possibilità di irrigare è stata sollevata. Scarse risorse idriche, specialmente durante i mesi primaverili ed estivi possono mettere la vite in una situazione di difficoltà.

Un grappolo mediamente necessita di 635-890 mm di acqua ogni anno per evitare che la vite si trova in una situazione di stress (1) nonostante questo La spinetta e più in generale i produttori piemontesi preferiscono non irrigare perché ritengono che una condizione di stress

moderato per la vite sia infatti positiva. Le radici di una pianta in una leggera condizione di carenza idrica infatti sono obbligate a lavorare in profondità per cercare acqua incontrando sulla loro strada diverse tipologie di terreno dalle quali attingere sostanze nutritive che contribuiscono ad arricchire il vino che verrà in seguito prodotto.

Questo inoltre tende a rendere la pianta più forte e longeva. Molto spesso in annate più "asciutte" i grappoli sono più piccoli con una percentuale di buccia maggiore, hanno più concentrazione di zuccheri e maggiore complessità

L'irrigazione se utilizzata in maniera intensiva può portare ad una diminuzione della qualità generale dell'uva ed in seguito ad una minore qualità del vino prodotto.

Molte realtà produttive del "Nuovo Mondo" usano l'irrigazione per riuscire a produrre di più, vendendo a prezzi ridotti.

Un altro punto che gioca a sfavore dell'irrigazione è lo snaturamento dell'espressione del terroir; una delle meraviglie nella produzione di vino è che ogni singola bottiglia è

## La Spinetta One Liter Club, fascinazione vino...



Newsletter 4, 2013

l'espressione più vera del vigneto e di quello che è stato il suo straordinario percorso durante l'annata, con variabili che cambiano in continuazione: condizioni climatiche, precipitazioni, sbalzi termici ... L'irrigazione può interferire con il naturale processo di crescita della vite portando alla produzione di vini standardizzati.

Ovviamente l'irrigazione è più sentita in regioni come la California, il Chile e l'Australia, il Sud Africa nelle quali le temperature sono più elevate e le precipitazioni scarse per cui la crescita della pianta potrebbe essere a rischio. La possibilità di controllare la quantità di acqua erogata a ciascuna pianta ha permesso ai produttori di queste regioni di produrre vini con stili che presentano una grande uniformità in diverse annate

Questo va bene e c'è senz'altro una fetta di mercato che apprezza ed acquista questi vini, ma sembra un peccato perdere quell'unicità che i vini rappresentano di annata in annata e sembra irresponsabile utilizzare una così vasta quantità di acqua per produrre una bottiglia di vino.

L'irrigazione è considerata una causa dei problemi ecologici e naturalmente spreco di grandi risorse idriche, che in molte parti del mondo sono estremamente limitate.

La decisione di quanta acqua debba essere utilizzata viene calcolata tramite una complicata formula che include diversi fattori come la temperatura, l'umidità le caratteristiche del terreno, il vitigno ed il sistema di crescita ...



Nonostante molte cantine abbiamo aumentato l'efficienza dei metodi utilizzati per l'irrigazione, un'enorme quantità di acqua continua ad essere necessaria per irrigare ad esempio la San Joaquin Valley in California. Nel periodo più caldo (che coincide con le settimane centrali di luglio) sono necessari 47,217 litri di acqua per ettaro ogni giorno (2). Naturalmente la quantità di acqua di cui ogni singola vite necessita dipende dalla densità di impianto ma in ogni caso è un'enorme quantità che si trasforma in circa in 300 / 400 litri per ogni bottiglia di vino.

L'Unione Europea ha regolato l'utilizzo dell'irrigazione in agricoltura, vietandola in larga scala, in ogni caso negli anni più recenti alcuni stati hanno cambiato le loro politiche interne (Italia inclusa). In molte parti d'Italia dal Friuli alla Sicilia l'irrigazione in vigna viene utilizzata sebbene su scala limitata e dopo le dovute considerazioni.

Fino a pochi mesi fa per i vini D.O.C. e D.O.C.G. era proibita l'irrigazione, ma dal 19 aprile scorso con la circolare n.6858 il Ministero delle politiche Agricole ha chiarito che la pratica facoltativa dell'irrigazione di soccorso, di cui all'Art. 10, comma 2, lettera a) del D. Lgs n. 61/2010, è da ritenere applicabile anche nei riguardi delle Dop e Igp i cui disciplinari di

## La Spinetta One Liter Club, fascinazione vino...

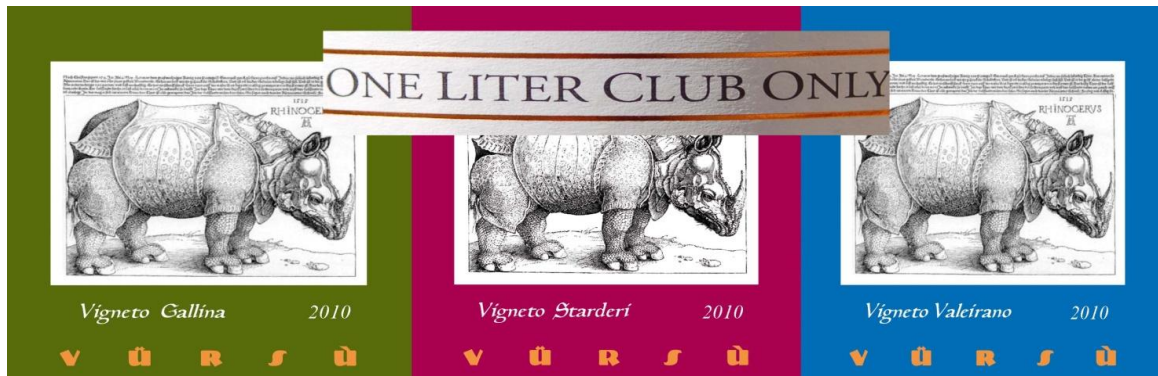


Newsletter 4, 2013

produzione non la contemplino espressamente tra le pratiche di coltivazione, qualora si verificano particolari condizioni climatiche. Nonostante si chiarisca che si tratta di una misura da usare solo in casi di grave necessità, il discorso è controverso e complicato e come in molti casi è difficile dare un giudizio di merito. Concludiamo dicendo che i vini piemontesi ed i nostri vini sono prodotti senza irrigare nel rispetto della tradizione, del terroir e dell'ambiente e così continuerà ad essere.

One Liter 2010, è stata una lunga attesa ma vi assicuriamo che ne è valsa la pena...

È finalmente disponibile l'annata 2010 di Barbera Bionzo, Gallina, Pin, e dei 3 Babrareschi Cru (Starderi, Valeirano e Gallina) ed infine l'annata 2009 di Barolo Campé.



Crediamo che l'annata 2010 sia stata una delle migliori annate degli ultimi 10 anni, specialmente per chi apprezza vini considerati più "classici" e per chi predilige la finezza e l'eleganza.

La nostra opinione potrebbe sembrarvi diversa da quella di rinomati giornalisti ma negli ultimi mesi abbiamo ripetutamente assaggiato i vini e siamo fieri del risultato per il nebbiolo nella sua complessità ed eleganza e per la Barbera che esprime un ottimo equilibrio tra la frutta e l'acidità che di certo non manca, ma che trova perfetta integrazione con la struttura. Chi ama le annate più morbide e ricche suggeriamo di provare il Barolo Campé con il suo ricco ed espressivo bouquet di violette, mirtili e note di cioccolato. Campé è potente e pieno al palato con un finale molto persistente.

Per informazioni su prezzi e spedizioni contattare Manuela [mrivetti@la-spinetta.com](mailto:mrivetti@la-spinetta.com)

## La Spinetta One Liter Club, fascinazione vino...



Newsletter 4, 2013

### Dicono di noi

#### *Bollicine dal cuore Piemontese ( di Vanina Carta)*

*Publicato su "Unico - people & Style" nov/dic 2013*

Inoltrarsi nelle viscere della terra a 30 m. di profondità, senza nemmeno scendere un gradino toglie il fiato. Varcata la soglia delle Cantine Contratto, l'atmosfera è quella di una cattedrale sotterranea, un dedalo di tunnel di 7.000 mq che sfociano in ampi spazi dove si stratificano le pile di bottiglie coricate e le pupitres, come in un rito che si perpetua da oltre un secolo. E la sacralità del luogo si respira nell'aria permea l'olfatto, la vista e i sentimenti.



Qui nel cuore della collina che protegge la città di Canelli, Giuseppe Contratto ebbe l'intuizione di scavare nel tufo calcareo alla base delle montagna e costruirvi le strutture atte alla vinificazione a poca distanza. Era il 1967, ma non fu questa, evidentemente, la sola intuizione del fondatore. La cantina infatti, è riconosciuta come la prima produttrice in Italia, di vini spumanti. Un bel fiore all'occhiello, se pensiamo che il Metodo Classico 1919 Contratto extra Brut fu il primo vino spumante Millesimato mai introdotto nel paese.

Come sta cambiando Contratto, da quando la famiglia Rivetti è subentrata alla guida dell'azienda?

Quando abbiamo preso le redini dell'azienda, ci siamo impegnanti fin da subito per apportare sostanziali modifiche strutturali, in cantina come nei vigneti con scelte radicali. Prima di tutto oggi Contratto non produce più vini rossi fermi, sui quali invece aveva investito la gestione Bocchino, poiché per noi il marchio deve mantenere quella vocazione per il metodo classico che lo accompagna fin dall'istituzione

delle cantine stesse. Dunque puntiamo su questo, cercando di riportarla all'eccellenza e producendo le Bollicine esattamente come realizziamo il Barolo. Così potremmo sintetizzare il cardine della nostra filosofia.

## La Spinetta One Liter Club, fascinazione vino...



Newsletter 4, 2013

Cosa significa questo concretamente?

Significa, prima di tutto, produrre soltanto vini millesimati, cioè d'annata. Il metodo classico no-vintage, cioè realizzato con tagli di annate diverse (i vini riserva)- come per molte bollicine anche prestigiose - si adatta più a realtà che producono milioni di bottiglie, come nella zona della Champagne, mentre Contratto, a pieno regime arriva a una media di 250.00 bottiglie annue. Si tratta quindi di abbassare le quantità a favore di una qualità media di alta gamma, che consenta - esattamente come avviene per il Barolo - di avere un'evoluzione del prodotto che segua l'andamento della vendemmia, anziché un trend piuttosto comune verso l'uniformazione delle caratteristiche [...]

**Oltre alla produzione di millesimati, per cosa si contraddistingue il metodo classico Contratto?**



I vini contratto si distinguono per un'acidità e una mineralità più marcate, che li rendono ideali a tutto pasto. Sono vini eleganti e allo stesso tempo "gastronomici", grazie anche al basso dosaggio (cioè un'aggiunta limitata di Liqueur d'expédition) il nostro For England, da questo punto di vista, ha fatto scuola. Venne denominato così nel 1930, quando Contratto iniziò a rifornire il mercato inglese di vini a basso dosaggio. A quell'epoca tutti gli Champagne erano molto dolci e la corte reale inglese preferiva un vino più secco. Il for England, Blanc de Noir, prodotto oggi è a dosaggio zero e, in genere, la nostra produzione sta sotto i 3 g di zucchero per litro di vino, per avere vini più secchi, appunto.

## La Spinetta One Liter Club, fascinazione vino...



Newsletter 4, 2013

### Altri grandi cambiamenti?

Beh, tra le novità più importanti, il rilancio dei vermouth che fu un settore fondamentale in passato: i vermouth Contratto erano esportati in tutto il mondo e i primi decenni del secolo scorso. Ora, con il ritorno dei Cocktail, includendo bitter e vini spumanti, possiamo farli rivivere.

Si tratta di ricette originali che si basano sulla combinazione di vini bianchi, Brandy italiano e spezie ed erbe di vario tipo, che hanno più di 100 anni di storia.

Ci piace innovare, ma siamo anche convinti che sia necessario e doveroso soprattutto rilanciare, valorizzando l'eredità storica eccezionale che abbiamo tra le mani. Anche per questo abbiamo ripreso sulle nostre bottiglie l'immagine originaria del marchio Contratto, un'autentica opera d'arte: un'illustrazione del nostro artista Leonetto Capiello, attivo in Italia all'inizio del secolo scorso.

Lo sguardo sul presente ma con i piedi ben saldi a terra e le radici a trarre linfa dal passato. In una parola, la "nuova" Contratto.

\*Si tratta solo di un estratto dell'articolo pubblicato. Per riceverlo in versione integrale contattare Manuela [mrivetti@la-spinetta.com](mailto:mrivetti@la-spinetta.com)

### Eventi One Liter

Stiamo preparando una sorpresa per voi e nonostante sia ancora tutto in corso d'opera vorremo farvi un piccolo regalo per Natale e ci teniamo a farvi sapere che per l'anno prossimo organizzeremo un evento One Liter dedicato esclusivamente ai nostri soci Italiani.

Sarà per la prossima primavera, quasi certamente nel mese di Marzo.

Promettiamo di mandarvi dettagli ed informazioni a riguardo il prima possibile!