

La Spinetta One Liter Club, for the real wine lover...



Newslettera Iverno 2014

Buon Anno Nuovo...

E anche il 2013 se n'è andato ...

Abbiamo come l'impressione che quando le annate sono belle e tutto fila liscio il tempo passi ancora più velocemente.

I nostri obiettivi per questo 2014 non sono cambiati, vogliamo continuare a dare il massimo affrontando le nuove sfide che ci aspettano; capire meglio i nuovi mercati sui quali ci siamo affacciati negli ultimi anni e naturalmente anche per quest'anno ci proponiamo di accogliere più visitatori possibile in azienda, la speranza è che voi sarete tra coloro che ci verranno a trovare.

Bruno, Carlo and Giorgio Rivetti and the La Spinetta Team

Una parola da Giorgio



Anch'io come la maggior parte delle persone inizio il nuovo anno con un bell'elenco di "buoni propositi", elenco del quale tendo a dimenticarmi molto velocemente ...

Il primo ed il più difficile da rispettare è "bere meno vino", come faccio **io amo il vino!** Naturalmente la lista prosegue con: mangiare meglio, fare attività fisica regolarmente, perdere un paio di chili, i classici ...

Non posso tentare di convincere nessuno che i nostri vini siano in qualche modo dietetici ma sono certo di poter sostenere che abbiano effetti positivi sulla salute perché un buon vino fa anche bene!

Giorgio, the farmer

La Spinetta One Liter Club, for the real wine lover...



Newslettera Iverno 2014

Biologico, Biodinamico, Naturale il vino può essere descritto in tanti modi ma qual è il vero significato di questi termini e come entrano nella nostra quotidianità?

Negli ultimi anni molto spesso quando si parla di vino è inevitabile che si parli di vino biologico, biodinamico e Naturale. Se ci capita di leggere un'intervista ad un produttore la domanda sulla scelta di produrre vini biologici o meno non manca mai.

Se facciamo un salto in enoteca ci sono scaffali interi dedicati a vini Biologici e Biodinamici; proveremo ora a fare un po' di chiarezza e soprattutto a spiegare che cosa significa per noi tutto questo.

Biologico

Nonostante da molti anni si sia iniziato a parlare di Biologico una vera legislazione a livello Europeo è stata perfezionata solamente nel Febbraio 2012.



Prima di allora, la dicitura che i vini riportavano in etichetta era: "prodotto da uve biologiche" ma non si trattava ufficialmente di vino biologico come lo intendiamo oggi. Abbiamo deciso per aiutarvi a comprendere di cosa si tratta di riportare alcuni dei punti fondamentali della nuova legislazione:

Il vino biologico deve essere prodotto da uva biologica. Questo punto sembrerebbe quasi banale ma enfatizza l'importanza del lavoro in vigna dove tutto ha inizio, proprio lì giace la vera linea di confine tra vini biologici e non.

L'uva deve essere coltivata senza l'utilizzo di fertilizzanti chimici, diserbanti, pesticidi, organismi ed geneticamente modificati. È consentito l'utilizzo di alcune preparazioni naturali per concimare.

È importante ricordare che gli organismi preposti al controllo ed alla certificazione dei vini biologici sono molteplici sia a livello nazionale che internazionale e non tutti seguono gli stessi standard di valutazione.

Il regolamento ha introdotto alcune regole anche per quanto riguarda le pratiche di cantina. Vengono proibite:

- a) concentrazione parziale a freddo
- b) eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici
- c) trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino
- d) dealcolizzazione parziale del vino
- e) trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino

La Spinetta One Liter Club, for the real wine lover...



Newslettera Iverno 2014

Divieto di utilizzo di additivi sintetici e limite all' utilizzo di solfiti. Per i vini rossi il limite è di 100 mg/lt per i bianchi ed i rosé è di 150 mg/lt

Il nuovo regolamento ha coperto alcune significative lacune della precedente legislazione, ma ancora troppo poco è stato fatto per tentare di aumentare l'attenzione dedicata al suolo, alla qualità dei lieviti utilizzati, alla sostenibilità in vigna come in cantina (risparmio energetico, utilizzo di imballaggi riciclabili ...)

Biodinamico

I vini biodinamici sono prodotti seguendo la filosofia agricola di Rudolf Steiner nata nel 1924. L'approccio di Steiner all'agricoltura è di tipo olistico e spirituale e si traduce in una pratica vitivinicola che tenendo conto della sapienza di generazioni di contadini e di artigiani diventa parte dell'armonia cosmica. Il rispetto della natura è imprescindibile ed il valore di un terreno sano e vivo è inestimabile. Il punto in comune delle due pratiche è il divieto di utilizzare fertilizzanti e pesticidi ma la biodinamica si spinge oltre sostenendo che le pratiche agricole si devono sincronizzare con le forze spirituali dell'universo.

Preparazioni speciali (indicate da Steiner) vengono utilizzate in vigneto seguendo i ritmi e i cicli cosmici. La vendemmia e l'impianto di nuovi vigneti vengono pianificati seguendo le fasi lunari e la posizione dei pianeti. In cantina vengono utilizzati solo lieviti indigeni ed i solfiti, qualora il produttore scelga di utilizzarli sono presenti in minima quantità. Nell'agosto dello scorso anno la Demeter Italia (il ramo italiano delle Demeter International, l'ente incaricato alla certificazione per le produzioni Biodinamiche) ha approvato alcuni standard aggiuntivi che devono essere rispettati:

La vendemmia deve essere fatta a mano.

La quantità di solfiti che è possibile utilizzare è stata ulteriormente ridotta.

Non è permesso l'affinamento dei vini in legno.

È consentito l'utilizzo di filtri a polipropilene.

Le regole come avrete potuto notare sono molto rigide e devono essere rispettate in ogni singola fase dell'attività produttiva.



Naturale

Siamo di fronte al termine più ambiguo, non esiste infatti alcun regolamento che disciplina la produzione dei vini "naturali".

I produttori di vini naturali sostengono di produrre con il minimo intervento dell'enologo, lasciando che il vino sia espressione delle proprie caratteristiche naturali. La raccolta avviene a

La Spinetta One Liter Club, for the real wine lover...



Newslettera Iverno 2014

mano, la fermentazione avviene con lieviti indigeni e l'utilizzo di solfiti anche in questo caso è estremamente limitato. Generalmente non vi è alcuna filtrazione o chiarifica.



La produzione di vini naturali oltre a non avere una regolamentazione non è soggetta ad alcun tipo controllo da parte di Enti preposti e non esiste una certificazione.

Cosa significa tutto questo per noi e per i consumatori?

L'attenzione ed il rispetto per l'ambiente sono temi che sembrano stare molto a cuore ai produttori negli ultimi , purtroppo abbiamo l'impressione che si tratti molto spesso di una scelta di marketing piuttosto che una vera scelta di rispetto dell'ambiente.

Noi non siamo certificati e non intendiamo certificarci, da sempre lavoriamo per riuscire a produrre la migliore uva in vigna e trasformarla nel miglior vino in cantina, questa nobile ambizione fa sì che la maggior parte delle pratiche sopra citate vengano rispettate e seguite. Nei vigneti non si utilizzano prodotti chimici, fertilizzanti, ormoni per aumentare la crescita, diserbanti e ogm.

Crediamo fermamente che la salute del suolo, delle piante e degli animali siano intrinsecamente collegate alle forze della natura.

In cantina non utilizziamo pratiche come la concentrazione a freddo, la dealcolizzazione, l'eliminazione dell'anidride solforosa o trattamenti di elettrodialisi per la stabilizzazione tartarica, i vini rossi non vengono filtrati e l'utilizzo di solfiti è minimo.

Come per la produzione di vini Biodinamici anche noi seguiamo le fasi lunari per decidere le date di imbottigliamento.

Non sarebbe possibile ottenere i risultati sperati senza rispettare la terra ed i suoi delicati equilibri.

Non ci sono grandi vini che nascono da manipolazioni in cantina, quello che conta è il fattore "uomo" quando attenzione cura e rispetto viene dedicata al lavoro in ogni singolo momento sia in vigna che in cantina.



La Spinetta One Liter Club, for the real wine lover...



Newslettera Iverno 2014



La Spinetta Il Rose di Casanova 2013...



L'attesa è finita ed è finalmente pronto il Rosé di Casanova 2013, il Rosé nasce dall'unione di due varietà Sangiovese (50%) e Prugnolo Gentile (50%)



La prima annata è stata un grande successo e siamo certi che la seconda non sarà da meno.

Al naso regala sentori delicati che ricordano frutti rossi maturi, con note di pompelmo, buccia d'arancia e menta.

In bocca pieno e vivace con grande equilibrio tra frutta, acidità e persistenza. Un buon esempio di come si possano fondere l'eleganza e la mineralità dei vini provenzali, con la struttura dei vini rossi italiani.

Vinificato secondo il metodo Saignée (con breve macerazione sulle bucce) ad una bassa temperatura rimane sui lieviti fini per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

Se non avete avuto l'opportunità di assaggiarlo lo scorso anno, adesso avrete la vostra rivincita!

La Spinetta One Liter Club, for the real wine lover...



Newslettera Iverno 2014

Il vino contiene solfiti ... non è una novità!

Solfiti è un'altra parola non manca proprio mai quando l'argomento è il vino.

I solfiti vengono utilizzati nella produzione di vino come conservante, per evitare l'ossidazione ed in alcuni casi per fermare la fermentazione alcolica.

La crescente attenzione alla produzione biologica ha creato tra i consumatori una sorta di paura sugli effetti negativi che i solfiti potrebbero avere sulla salute. Naturalmente come molto spesso accade i pareri sono diversi ed in alcuni casi discordanti tra di loro.

È importante ricordare che TUTTI i vini contengono solfiti, il lievito principe della fermentazione alcolica il *Saccharomyces cereviae* produce sempre solfiti come sottoprodotto del suo metabolismo, perciò anche quando non viene aggiunta solforosa durante la vinificazione si troverà nel vino una quantità di solfiti non esogeni.



Nonostante il vino sia molto spesso sotto la lente di ingrandimento non è l'unico prodotto in cui troviamo i solfiti, la frutta secca ne ha livelli molto alti e sarete sorpresi che la senape di Dijon, il succo di limone e perfino i crostacei molto spesso contengono più solfiti di un bicchiere di vino!

La quantità di solfiti che può essere utilizzata varia da paese a paese. Per quanto riguarda i vini "convenzionali" L'Unione Europea ha fissato i seguenti limiti:

150mg/L per i vini rossi, 200mg/L per i bianchi e

Rosé e fino a 200/250mg/L per i vini da dessert.

Vini biologici e biodinamici hanno limitazioni più severe.

La nuova legislazione entrata in vigore nel 2012 ha fissato i seguenti limiti per la produzione di vini biologici:

100 mg/l per i vini rossi, 150 mg/l per bianchi e rosé ed un ulteriori 30 mg/l per i vini dolci. Per l'ente Demeter Italia (Biodinamico) la quantità di SO₂ ammessa è ancora inferiore, 70 mg/L per i vini rossi, 90mg/L per bianchi e rosé and 110mg/L per i vini da dessert.

La Spinetta One Liter Club, for the real wine lover...



Newslettera Iverno 2014

I vini rossi necessitano minor utilizzo di SO_2 perchè i tannini presenti nel vino sono un conservante naturale. I vini bianchi che solitamente non rimangono in contatto con le bucce a lungo sono maggiormente esposti al rischio di ossidazione ed i vini dolci necessitano quantità ancora superiori per evitare che gli zuccheri presenti riprendano a fermentare.



Allora perché tutto questo rumore?

I solfiti sono ritenuti causa di alcuni disturbi, primo tra tutti il mal di testa (anche se alcuni studi ritengono come vero responsabile l'alcool).

Il punto chiave è che dipende tutto dalla quantità di solfiti che sono contenuti in un vino.

La legislazione a livello europeo impone che qualora la quantità di solfiti superi i 10mg/l deve essere indicata in etichetta la dicitura "contiene solfiti", purtroppo non è dato sapere se il vino contenga 15mg/l oppure 150 mg/l !!

Negli ultimi anni le migliori pratiche di vigna e cantina hanno inciso notevolmente sulla diminuzione dell'utilizzo di SO_2 , perchè si lavora con uva più sana in ambienti più puliti.

Per potervi dare un'idea di quello che si fa a LA SPINETTA di seguito riportiamo qualche dato su contenuto di solfiti di alcuni dei nostri vini

Vermentino 2012: 82mg/L
 Barbera Ca' di Pian 2010: 54 mg/L
 Pin 2010: 85 mg/L
 Barolo Campe' 2009: 94 mg/L
 Barbaresco Starder 2010: 85 mg/L

Come potete vedere si tratta di livelli inferiori a quelli concessi per la produzione di vini biologici ed in alcuni casi anche dei vini biodinamici.

Questa scelta non nasce dalla volontà di rispettare la regola ma perchè un limitato utilizzo di solfiti può aiutare a produrre vini che siano reale espressione di un vigneto e del suo vitigno.

Il One Liter Club compie 5 anni, e tu potresti ricevere un 5% di sconto

La Spinetta One Liter Club, for the real wine lover...



Newslettera Iverno 2014

Il One Liter Club compie 5 anni, e tu potresti ricevere un 5% di sconto...



Come abbiamo detto aprendo la nostra newsletter il tempo passa velocemente ed il One Liter club festeggia 5 anni!

Chiunque si sia iscritto tra il settembre 2009 ed il settembre 2010 riceverà un 5% di sconto per ogni ordine effettuato durante il mese di marzo!

Time goes by quickly and it made us realize, that the first members joined our club already in 2009, nearly 5 years ago.

P.S. Potete trovarci a Vinitaly dal 6 al 9 Aprile, Padiglione 9, Stand A2 (Langa in)