



Gita nella Valpolicella alla scoperta dell'Amarone



Quando si parla di Amarone, due sono i pensieri: grande vino e grande prezzo. E sì, perché una buona bottiglia di Amarone ha sempre un prezzo importante, soprattutto se servita in un ristorante, in abbinata con portate altrettanto importanti, necessarie per esaltarne la corposità. Personalmente, fino ad oggi non riuscivo a comprendere appieno il motivo di prezzi così elevati, pur considerando l'eccellenza del vino. Forse per motivi commerciali: i produttori sono stati bravi a valorizzare il brand al punto da renderlo un must per le tavole dei buongustai. Forse per motivi di scarsità: si sa che in economia il prezzo è dato dall'incontro di domanda e offerta; poca offerta a fronte di ampia domanda porta naturalmente a far lievitare il prezzo. Ebbene, mi sono dovuto parzialmente ricredere nel senso che è senz'altro vero che l'offerta è relativamente esigua, è vero che la Valpolicella

ha saputo valorizzare questo vino con sapiente campagne di comunicazione ma c'è dell'altro, molto altro. La tecnica di produzione di questo rosolio, rigorosamente dettagliata nel disciplinare di produzione, è molto complessa, richiede tempi che si misurano in anni e tanta manualità specializzata al punto da essere stata, in anni recenti, dichiarata patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO.

La scarsità del prodotto è data dall'obbligo di raccogliere non più del 50% dei grappoli maturi: solo i migliori, tutto il resto viene raccolto successivamente per la produzione di vini comunque ottimi ma meno nobili. Ultimata la vendemmia, i grappoli vengono messi ad appassire per circa 100 giorni

In questo numero:

- Gita nella Valpolicella;
- Presenze;
- Programma del Club, dei R.C. dei Gruppi Orobici e nel Distretto.

[continua a pag.3](#)

Anno rotariano 2023 - 2024

TOTALE PRESENZE: 10 = 32%

TOTALE PARTECIPANTI: 20

Presidente: **Daniele Gervasio**
Past Presidente: **Silvia Carminati**
Presidente eletto: **Maria Elena Depetroni**

Soci presenti il 25 novembre 2023: 10

Daniele Gervasio Presidente, Andrea Agazzi,
Fabio Bergamaschi, Martina Biava,
Manuela Ghidini Testa, Alberto Longo, Giulio
Marchesi, Stefania Marsetti, Pietro Moioli, Caterina
Rizzi

Coniugi e familiari presenti: 10

Valentina, Silvia, Andrea, Corrado, Laura, Lisa,
Chiara, Roberta, Sara, Giorgio

I prossimi incontri nel nostro Club

05 dicembre ore 20.00 - **Club Bergamo Nord** - INTERCLUB con Club Bergamo Ovest

Comunità Protetta Cooperativa Sociale Rinnovamento

Hotel Excelsior San Marco - Bergamo

Piazza della Repubblica, 6

12 dicembre ore 20.00 - **Club Bergamo Nord** - Conviviale Natalizia

Golf Club Albenza

Via Longhi, 12, 24030, Almenno San Bartolomeo

9 gennaio ore 20.00 - **Club Bergamo Nord** - Parliamo tra noi

Golf Club Albenza

Via Longhi, 12, 24030, Almenno San Bartolomeo

I prossimi incontri nel Gruppo Orobico 1

13 dicembre ore 19.00 - **Club Bergamo Ovest** - Visita alla Mostra "Tutta in voi la luce mia", pittura di storia e melodramma

Accademia Carrara

Piazza Giacomo Carrara, 82, 24121, Bergamo

I prossimi incontri nel Distretto 2042 R.I.

3 dicembre ore 19.15 - **Club Sondrio** - mostra Concerto "Il Violino di Birkenau: la Voce di Eva Maria Levy"
Agriturismo - Talamona - Via Adda 991

7 dicembre ore 20.00 - **Club Città di Clusone** - Il disastro del Gleno
Hotel Garden - Fino del Monte



in ambienti freschi, con temperatura ed umidità controllate. Il tempo necessario per ridurre il contenuto d'acqua degli acini ed incrementare nel contempo la componente zuccherina. Assolutamente vietato aumentare temperatura ed areazione per accelerare l'appassimento perché si impedirebbe ai lieviti naturali presenti nell'uva di fare il loro ciclo, indispensabile per dare al vino che verrà la ricchezza di toni e fragranze sue proprie. Dopo l'appassimento si passa alla spremitura e poi alla fermentazione in tini di legno, anche questa lavorazione dura giorni e giorni per completare la trasformazione degli zuccheri in alcool e per permettere ai legni di trasferire altre fragranze al mosto. Dopo ulteriori affinamenti si passa alla stagionatura in grandi botti di rovere. Anni di attesa per consentire ai tannini di cui questo vino è ricco, di aggregarsi in molecole più grandi così da renderli più "morbidi", grazie alla micro-ossigenazione garantita dai pori del legno. Impercettibili e lentissimi moti browniani favoriscono il trasferimento dei profumi tipici del rovere tostato al vino. Il risultato di tanta paziente attività è un capolavoro d'arte vitivinicola famoso in tutto il mondo come Amarone della Valpolicella.

Il nome, peraltro, rimanda alla prima produzione, avvenuta, secondo la tradizione, per sbaglio, ad opera di un contadino. Bisogna infatti sapere che il mix di uve da cui nasce l'amarone, è lo stesso del

Recioto, sublime passito rosso della Valpolicella. A quel contadino quella volta qualcosa andò storto e la fermentazione del Recioto, anziché venir bloccata al momento giusto per garantire un giusto contenuto di zuccheri e alcool, "scappò di mano" e continuò fino ad ottenere un vino non più dolce: era nato il Recioto amaro, l'Amarone appunto (quando si dice che non essere troppo precisi certe volte è un bene).

Fin qui il lavoro dell'uomo in cantina. Per produrre la materia prima la natura ha un ruolo altrettanto importante. Solo nelle valli della Valpolicella, con terreni calcarei ben drenati, un microclima caratterizzato da precipitazioni non scarse ma mai troppo abbondanti e temperature mediterranee: qualche grado in meno d'estate rispetto alla pianura e rarissime gelate e nevicate invernali grazie alle alte montagne che proteggono il lato nord. L'uomo che rispetta, protegge e valorizza ciò che la natura offre.

Sono centinaia le cantine della Valpolicella. La felice intuizione di Daniele ci ha portati nella Cantina Santi, attiva dal 1843 in quel di Illasi, in una delle tante ville edificate dai ricchi veneziani nel Settecento per godere della campagna veneta e per reinvestire i ricchi proventi del commercio. Una cantina modello che ci ha accolti con signorilità. Dopo essere stati edotti sulle tecniche di produzione dell'Amarone, abbiamo avuto modo di degustare una selezione dei loro

vini: iniziando con il Soave Classico Colforte, vino bianco fresco e profumato, per passare poi alla sequenza di tre rossi: Valpolicella, Valpolicella Ripasso e Amarone, in un crescendo di corposità e sfumature.

Al termine, prima dei ringraziamenti e dei saluti, d'obbligo il passaggio nel negozio per l'acquisto di un congruo numero di bottiglie dei vini poc'anzi assaporati ma non solo, dato che la produzione della cantina è ricca e ben assortita. La degustazione aveva, per così dire, aperto lo stomaco, e predisposto l'allegria compagnia

alle ottime libagioni preparate dal ristorante Le Cedrare, poco distante, esso pure parte di una splendida villa veneta recuperata per banchetti e matrimoni, impreziosita da un giardino all'italiana con vista sulle colline circostanti modellate e rese morbide dai ghiacciai dell'ultima glaciazione e curate come giardini dal lavoro dei viticoltori. Veramente una bellissima giornata fra amici che sanno impegnarsi e lavorare sodo quando serve e sanno godere, con altrettanto impegno, momenti di spensierata convivialità.

A.A.



Presidente: **Daniele Gervasio**

email: presidente@rotarybgnord.org

Consiglio direttivo

Presidente: Daniele Gervasio
Past Presidente: Silvia Carminati
Presidente eletto: Maria Elena Depetroni
Segretario: Sergio Panseri
Tesoriere: Giulio Marchesi
Prefetto: Stefania Marsetti
Consiglieri: Filippo Crippa Sardi, Ivan Lucci,
Caterina Rizzi, Ettore Roche

Segretario: **Sergio Panseri**

email: segretario@rotarybgnord.org

Presidenti di Commissione

Amministrazione: Andrea Agazzi
Effettivo: Alberto Longo
Pubblica Immagine: Cristiano Arrigoni
Programmi: Andrea Agazzi
Rotary Foundation: Corrado Bassoli
Azione Giovanile: Marco Bona
Ambiente: Andrea Agazzi

Altri riferimenti di contatto del Club al seguente indirizzo: <https://www.rotarybgnord.org/contatti.html>

Motto per il Rotary 2023-2024



**CREIAMO SPERANZA
nel MONDO**

Presidente del Rotary International 2023-2024: **Gordon R. McNally**

Governatore del Distretto 2042: **Giuseppe Del Bene** - email: governatore23_24@rotary2042.it

Segreteria Distrettuale: via Canova, 19/a Milano - tel. +39 02 36580222 - email: segreteria@rotary2042.it

Siti Rotary in internet. I soci potranno trovare notizie ai seguenti indirizzi elettronici:

ROTARY INTERNATIONAL: <http://www.rotary.org>

ROTARY DISTRETTO 2042: <http://rotary2042.it>

Sede delle riunioni conviviali: **Taverna del Colleoni, Piazza Vecchia 7, Bergamo**

Posizione: <https://goo.gl/maps/WBsLNcyBUSGgfKJ3A>

Al fine di evitare "sofferenze" in cucina, spiacevoli ed affannosi assemblaggi di tavoli all'ultimo momento e, di conseguenza, poter organizzare al meglio le conviviali invitiamo tutti i signori Soci a segnalare la loro partecipazione (e di eventuali ospiti) alle conviviali.