



SLOW FOOD®

Condotta 422 - MONTEREGIO Notiziario n° 11 (Calici d'Inverno2005)

NOTE DAL COMITATO DI CONDOTTA

La nota del Fiduciario.

L'edizione 2005 di Calici d'Inverno merita un numero speciale del nostro Notiziario, fosse solamente per ufficializzare i ringraziamenti dovuti a tutte le "Tessere" che hanno realizzato questa specie di "Domino", questa sequenza di iniziative che hanno creato un "momento" molto importante per l'immagine del vino e degli altri prodotti di qualità dell'Alta Maremma.

Edizione innovativa con importanti modifiche, sia nella durata, aumentata da due a quattro giorni, sia nella forma, che nella sostanza, con un indirizzo di fondo non più votato a cercar di fare turismo enologico in inverno, ma votato a far vetrina sulla qualità dei nostri prodotti enogastronomici.

In poco tempo Calici d'Inverno ha fatto un salto di qualità notevolissimo; tant'è che le gratificazioni sono giunte spontanee da varie parti, tutte per noi importanti:..... L'Amministrazione Comunale di Massa Marittima (nelle persone del Sindaco e dell'Assessore alle Attività Produttive), dalla Strada del Vino Monteregio (nelle persone del Direttore e del Vice Presidente), lo Sponsor (l'Amministratore delegato della Tioxide), i Soci (sia locali che di altre Condotte), ma soprattutto i produttori (in primis quelli vitivinicoli) che intervenendo hanno potuto valutare di persona sia l'immagine che i contenuti dell'iniziativa.

I doverosi ringraziamenti vanno ai tantissimi che hanno contribuito: i ragazzi, le donne e gli uomini del Comitato di Condotta Slow Food Monteregio, l'Amministrazione Comunale di Massa Marittima, l'Associazione Strada del Vino Monteregio di Massa Marittima, la

Camera di Commercio di Grosseto, lo Sponsor.

Un ringraziamento particolare ai dipendenti della Domus Bernardiniana, al Comitato del Terziere di Borgo, agli operai del Comune di Massa Marittima, tutte figure che con la loro disponibilità hanno fattivamente collaborato alla riuscita della manifestazione.

Non va dimenticato l'apporto dato dagli organi d'informazione:

La Nazione, Corriere di Maremma, Torre Massetana, Wasabi Magazine, TV 9, Tele Tirreno.

Ultimi ma sostanzialmente basilari tutti coloro che hanno messo a disposizione i prodotti per l'allestimento delle mostre, per i laboratori e per le degustazioni.

Come si può ben vedere sono state veramente tante le "Tessere" di Calici d'Inverno 2005.

Coordinamento Toscano.

Il 17 Dicembre presso la cantina dell'azienda MORISFARMS in località Poggio La Mozza – Grosseto (territorio del Morellino di Scansano) si è tenuto l'ultimo Coordinamento del 2005 dei Fiduciari della Toscana. Per noi c'erano Fausto e Stefano Costagli. All'ordine del giorno: **Il percorso da fare per l'organizzazione del Congresso Nazionale 2006.** Non facile trovare il sistema per ottimizzare il regolamento di scelta dei partecipanti (1 Delegato ogni 100 Soci) con il numero dei Delegati toscani ammesso al Congresso, salvaguardando la possibilità di partecipazione anche ai rappresentanti delle Condotte che non raggiungono i 100 iscritti (tra cui Condotte attive che per situazioni contingenti non riescono a esprimersi nei numeri, ma che nel territorio realizzano gli obiettivi di Slow Food).

Posizioni diverse da chi proponeva la presenza di tutti i Fiduciari più alcune figure tecniche, attribuendo

un Delegato per Condotta e chi proponeva la rigida ripartizione numerica (Monteregio, Siena, Scandicci, nel rispetto dell'impegno profuso, hanno indicato questa linea). Queste diverse posizioni hanno portato alla costituzione di una Commissione Regionale che cercherà di ottimizzare tutte le varie problematiche emerse; Nanni Ricci (Coordinatore regionale) inizierà i lavori il 28 Dicembre assieme a Marco Bechi (Siena), Mauro Bagni (Scandicci) e Giordano Andreucci (Garfagnana).

L'ospitalità ricevuta dalla Morisfarms si è concretizzata oltre che nell'ottima location, con un lauto ed apprezzato pranzo d'espressione tutta maremmana, accompagnato dai migliori vini aziendali. Ottima anche la performance del nostro anfitrione Giulio Parentini che si è espresso ad alti livelli dimostrando di aver acquisito una perfetta managerialità aziendale.

CALICI D'INVERNO 2005 Per chi non c'era



1° Laboratorio del gusto®

Dolci tipici e vini passiti

Era veramente grande la preoccupazione di Fausto e Lorena per la realizzazione di questo inusuale Laboratorio, ma tutto si è risolto con estrema fluidità, aiutati dai prodotti, molto diversi tra loro ma accomunati dalla dolce validità.

Ben 24 i partecipanti compresi i 6 produttori dei vini e quello dei dolci: Leila Mazzantini per I CAMPET-

TI, Simone Rustici per LA PIEROTTA, Patrizia Bartolini per MASSA VECCHIA, Giulio Parentini per MORISFARMS, Alessandro Tosi per MONTEBELLI, Piero Tintori per IL PUPILLO e Roberto Schiavetti per l'azienda pasticceria LE VIE DEL DOLCE.

Ogni passito è stato descritto, poi è seguita l'analisi sensoriale quindi la degustazione, poi il produttore ha parlato della sua realizzazione, infine voce agli altri presenti che con richieste sempre pertinenti hanno dato vita, di volta in volta, a quell'interagire che ci eravamo prefissati sin dalle prime fasi organizzative dei Laboratori.

Lorena con la sua tranquilla analisi e Fausto con la tipica ecletticità hanno diretto con soddisfazione propria e degli astanti; c'è stato chi ha auspicato di ripetere presto questo tipo di laboratorio.

2° Laboratorio del gusto®

L'extravergine delle Maremme

Avevamo puntato molto su questo laboratorio, soprattutto nell'aspetto qualitativo, alla fine i risultati sono stati fortemente lusinghieri. Nanni Ricci ha condotto il laboratorio con la sua indubbia personalità supportata da un bagaglio tecnico e gustativo assoluto che lo rendono uno degli addetti ai lavori più capaci d'Italia. A volte è apparso crudo nei giudizi, ma è sempre stato in sintonia con gli oli degustati ed apprezzato per questo da tutti i produttori; questi hanno nobilitato l'iniziativa, riunire 6 tra i migliori realizzatori di olio della Maremma non era scontato, ma nessuno è voluto mancare alla chiamata:

Roberto Catania (da Suvereto) per OLIVODORO, Elena Neri (Zona Monteregio) per VILLINO E TESORINO, Robert Guldner (Zona Monteregio) per IL TESORO, Giorgio Franci (Zona Amiata) per FRANTOIO FRANCI, Il Direttore Riccardo Pecchioli per l'azienda LA PARRINA, infine per la Tuscia da Blera VT c'era Nicola Fazi Presidente della COOPERATIVA COLLI ETRUSCHI.

Questo era il laboratorio più difficile e forse quello più apprezzato dai partecipanti che hanno potuto valutare (colori, profumi, gusti nettamente differenti) degli oli di ottima fattura. Tra i più apprezzati quello del Franci, quello della Parrina e per la sua peculiarità di tipologia "caninense" quello dei Colli Etruschi. Certamente anche il Laboratorio sull'olio ritroverà presto nuove possibilità di ripetizione.

3° Laboratorio del gusto®

Il Monteregio quotidiano

Fare questo laboratorio non è stato certamente difficile dato che c'erano disponibili moltissime materie prime; l'ottimo conduttore Stefano Ferrari, supportato da Tiziano Gaia e da Giancarlo Gariglio di Slow Food Editore, 10 vini di buona fattura, 30 partecipanti scelti tra gli addetti ai lavori, una valida location. Avevamo scelto le 6 Etichette attribuite dalla Guida al vino Quotidiano accompagnate da altri 4 vini che avevano raggiunto le finali di zona, 4 bianchi e 6 rossi a rappresentare questo felice momento per i prodotti della zona del Monteregio. Infine il Laboratorio è divenuto una vetrina consapevole delle potenzialità del territorio.

4° Laboratorio del gusto®

I vitigni rossi del Monteregio

E' stato il Laboratorio più ambito, infatti la disponibilità dei posti si è esaurita fin dalla presentazione del programma. Ottimi vini (tra i più rappresentativi che abbiamo), interessante il tema dei vitigni più rappresentativi del Monteregio, con la presentazione di 5 vini da vitigni in purezza: I CAMPETTI, con il Sangiovese BACCIO, poi LA PIEROTTA con TERRA SOLARE il Syrah, BOTRONA con il Cabernet Sauvignon VEDETTA, quindi il Merlot in purezza della LA CURA, infine l'Alicante di POGGIO AI LUPI; continuando con i 5 blended; il FOLAVENTO della Tenuta IL FONTINO l'ACANTOS di MONTEBELLI, il THESAN della Fattoria COLIBERTO, poi

il CAMPO MONTECRISTO di SERRAIOLA e per finire l'AVVOLTORE di MORISFARMS.

Anche questo Laboratorio era condotto "in casa" con Lorena a guidare la degustazione e Fausto a coordinare le varie fasi e gli interventi dei produttori e degli altri partecipanti. Anche in questo Laboratorio si è potuto apprezzare lo stile realizzativo raggiunto, sia nella conduzione che per i particolari di contorno (Bicchieri, Tovaglette numerate, taccuini ed accessori vari) tutti "firmati" Slow Food Monteregio. E' apparsa evidente la "professionalità" e la disponibilità dei ragazzi di servizio, che con le loro nuove "divise" rosso vinaccia hanno colorato l'ambiente.

Al termine.... non giungeva il termine..... Perché ormai il Laboratorio aveva assunto il profilo di una "Tavola Rotonda" con i produttori che rilanciavano continuamente nuovi ed interessanti argomenti, seguiti con vera soddisfazione da tutti i presenti.

Infine.... la consapevolezza che nel futuro di Calici d'Inverno si dovrà dare spazio anche alla possibilità di far parlare i produttori tra loro e con gli interessati ai lavori. C'è tutto il tempo per provare a realizzare un Convegno tematico.

La presentazione della Guida

E' stata una opportunità veramente importante quella che ci è stata offerta da Slow Food Editore nel presentare a Massa Marittima (prima sede italiana dopo il Piemonte) la "Guida al Vino Quotidiano". Opportunità non casuale, che andava a "premiare" una delle più attive collaborazioni territoriali per la realizzazione della Guida stessa; infatti la nostra Condotta, oltre ad aver coinvolto i Produttori, raccolto e catalogato i campioni, predisposto la fase degustativa ha anche organizzato le prove finali per tutte le DOC della costa Toscana.

Tiziano Gaia responsabile della Guida al Vino Quotidiano, supportato da Giancarlo Gariglio (uno dei

principali collaboratori) ha illustrato il valore e le finalità etico-pratiche della Guida, rimarcando varie volte l'importanza di esservi citati; ha evidenziato l'enorme crescita qualitativa della zona del Montereio, giustificata anche con l'elevato numero delle aziende che hanno ottenuto sia il massimo riconoscimento "l'Etichetta" che la citazione.

Le premiazioni

Il Vino Quotidiano

Ben 6 i diplomi di eccellenza con le "Etichette" che Tiziano Gaia ha consegnato alle aziende: **Caccia-grande; Campobargello; Coliberto; I Vini di Maremma; La Cura; Rocca di Montemassi**. Altre 13 aziende del territorio dei Comuni di Massa M.ma – Monterotondo M.mo – Scarlino – Gavorrano – Roccastrada – Castiglione della Pescaia, hanno avuto l'onore di essere in guida: **Biocchi; Botrona; I Campetti; Morisfarms; Suverai; La Pierotta; Il Fontino; Il Fiordaliso; Serraiola; Ristella; Tenuta Moraia; Tenuta Perolla; Montebelli**.

I Premi sono stati consegnati dai responsabili della Condotta Slow Food del Montereio, dalla Strada del Vino Montereio di Massa Marittima, dal Comune di Massa Marittima.

I Calici d'Inverno

Terminata la premiazione relativa al Vino Quotidiano sono stati assegnati i "Calici d'Inverno" alle aziende, del territorio della DOC Montereio di Massa Marittima, rientrate nell'eletta schiera dei migliori vini d'Italia, citati nel best seller dell'editoria "Guida dei vini d'Italia 2006" realizzata da Slow Food e dal Gambero Rosso.

Sette le aziende che hanno ottenuto l'ambito simbolo del bicchiere/i nella Guida: **Azienda Fertuna Srl; Az. Agr. La Cura; Tenuta I Massi – Guicciardini Strozzi; Morisfarms; Tenuta Perolla – Agr. San Felice; Poggio ai Lupi; Rocca di Montemassi**.

Queste premiazioni hanno messo in evidenza anche le nuove aziende che hanno ottenuto ottimi risul-

tati sin dalla prima presentazione dei vini, a dimostrazione che l'entusiasmo dei "giovani" si aggiunge al valore dei produttori storici di questo territorio.

Queste due premiazioni avvenute con una informale cerimonia hanno contribuito a rafforzare l'immagine unitaria di questo territorio ed a significare quanto i produttori hanno fatto per tradurre i sogni di crescita in una bella realtà.

La Lotteria di Calici 2005

Anche in questa edizione i Soci hanno acquistato tutti i 100 biglietti della Lotteria di Calici d'Inverno che vedeva come premio un grande cesto con tantissimi prodotti di alta qualità (Olio-Vino-Riso-Pasta-Libri di Slow Food Editore)..... L'estrazione avvenuta durante la Cena degli Auguri ha dato come vincente il n° 28 acquistato da **Lorella Rigoli** del Bar Le Logge, nostra affezionata Socia.

Best Montereio Wine Label



Al secondo anno di sponsorizzazione da parte della Tioxide, il Consiglio di Condotta ha voluto creare un Premio che andasse a significarne quanto questa fa per la riuscita di Calici d'Inverno. E' così nato "Best Montereio Wine Label". Circa 200 i tagliandi entrati nell'urna ad indicare una delle 13 etichette (da votare) scelte dal Comitato di Condotta tra le 130 presenti in mostra. Alla fine per oltre 10 voti è stata l'etichetta del Merlot dell'Az. Agricola La Cura a spuntarla sull'etichetta di Terra Solare dell'Az. Agricola La Pierotta. Veramente bello il trofeo di cristallo realizzato dalla ditta Bracci di Follonica.

L'Ingegnere Walter Musso Amministratore Delegato della Tioxide, nel corso della premiazione, ha significato il compiacimento per l'iniziativa ed ha fornito interessanti indicazioni per arricchire la futura edizione del Trofeo per la più bella etichetta di vino.

La Cena Vicentina

Prima esperienza di menù regionale portata a casa nostra direttamente da un Fiduciario Slow Food. E' stato Giancarlo Riganelli, simpatico ed energico "Patron" della Condotta del Vicentino a confezionarci un'ottimo menù improntato sulle tradizioni, sui sapori ed i prodotti della sua terra. Veramente ben organizzato (con l'aiuto di solo due persone) ha realizzato il tutto in tre ore. L'ottimale spiegazione dei piatti a delle tipicità ha arricchito oltremodo la Cena.... Unico punto debole i vini abbinati. Forse noi siamo abituati a prodotti più strutturati. A finire abbiamo avuto sia la Grappa di Cabernet portata da Giancarlo che la Grappa di Barbera d'Asti **NIZZAE** (invecchiata in caratelli di rovere) offertaci per l'occasione dalle Distillerie Berta.. A significare la socialità di questa "Cena degli Auguri", che vorremmo ripetere ad ogni fine anno, c'è stata la lotteria (gratuita) tra tutti i presenti. Il premio un bel cesto con tanti prodotti gastronomici è stato vinto da Antonio Guerrini uno dei nostri Soci fondatori.

CALICI D'INVERNO 2005 Frase raccolte in giro

- **Simone Mariotti (Comitato di Condotta) agli altri del Banco di Assaggio, riferito al vino rosso troppo freddo. <Ragazzi..... Bisogna che Calici d'Inverno lo si faccia d'Estate>**

- **Stefano Farnetani (Responsabile commerciale Guicciardini Strozzi) al Fiduciario <Bellissima manifestazione ed ottima location>**

- **Il Fiduciario (sul palco per la premiazione dell'Etichetta più bella) all'Ing. Musso Amministratore Delegato della Tioxide <Ancora un ringraziamento al nostro sponsor Solmine> e... dal Banco Assaggi <Evvai... ci siamo giocati lo Sponsor>**

- **Luana Tommi (Consigliere Comunale) agli addetti al banco de-**

gustazione oli <Così tanti giovani fortificano l'ambiente... E che bella figura fanno così vestiti>

- Massimo Babboni (Comitato di Condotta) durante la premiazione del Trofeo Tioxide. Riferito a 3 gaffes consecutive. <Meno male che è finita perché il Fiduciario è arrivato alla frutta>

- Paolo Bracci (Socio della Condotta di Grosseto) al termine del Laboratorio sui "Passiti e Dolci tipici" <Complimenti! Veramente bello. Meno male che sono venuto altrimenti avrei perso un' occasione unica>

- Dino Roccabianca (Assessore Comunale) al termine del Laboratorio sul "Vino Quotidiano" <Avete fatto una cosa veramente di classe>

- Enrico Corsi (Produttore vitivinicolo) al termine della premiazione del Trofeo Tioxide <Questà è da segnare sul calendario.... Non è da tutti avere tre premi in due giorni. Eppoi..... belli!!!! >

- Signora di Roma agli addetti al banco d'assaggio <Perché l'olio lo date gratis e per il vino si paga?>

- Altra Signora al marito <Hai visto come è bello il bicchiere che ti danno per tre euro insieme alle cinque degustazioni. Senti, con 30 euro ne prendo sei, così io faccio il servito e te assaggi tutti i vini che ti pare. E' ?>

- Tiziano Gaia (Responsabile della Guida al Vino Quotidiano) <Bello. Veramente bello.>



Laboratorio Vino Quotidiano



Bruno Tuccio "Cacciagrande"



Laboratorio Vino Quotidiano



Fabio D'Avino -Simone Mariotti

Ci scusiamo per la non buona qualità delle foto, ma sono state le prime reperite. Si invita chi ha foto in digitale a mandarle alla segreteria per E-Mail. Grazie

Per comunicare o prenotare
Segreteria Soci: 339 7693375

Fiduciario: 349 0710478

E Mail:

faustocostagli@katamail.com

slowmonteregio@libero.it

**Questo Notiziario è stato
spedito (per posta o E-Mail)
a 428 indirizzi**

***AUGURI
di Buon Natale e
Felice Anno Nuovo a
tutti i Soci della
Condotta del
Monteregio ed ai
lettori di questo
Notiziario dal
Fiduciario e dal
Consiglio della
Condotta***

RASSEGNA FOTOGRAFICA

I "giovani"



Il vincitore Trofeo Tioxide