

CORTELA' DI VO' IL VINO BIOLOGICO E I FORMAGGI LOCALI

MARZO 2012



Il Biologico oggi giorno va molto "di moda", soprattutto perché le persone cercano giustamente di tornare alle materie prime sane, per contrastare ciò che il mondo di oggi ci offre in grande quantità, ossia inquinamento e chimica ovunque e per qualunque motivo. In realtà un

lungo e complesso discorso andrebbe fatto su ciò che veramente lo è e su ciò che molti spacciano per tale, e un giorno lo faremo, oltre a fare anche la conoscenza di ciò che è la biodinamicità, ma facciamo una cosa per volta.

Con un po' di conoscenza in merito alle tecniche agricole si potrebbero smascherare moltissime aziende che dicono di fare coltivazioni biologiche, ma che in realtà mentono e non potrebbero farlo nemmeno volendo, poiché le condizioni climatiche non lo consentono.

Alla fine quindi, vengono dati trattamenti come in tutte le coltivazioni normali.

Mio padre, che per oltre un trentennio ha fatto assistenza tecnica in campagna, e di esperienza sul groppone ne ha parecchia, ha scovato nel veneto un'azienda agricola che produce vino veramente



biologico e di altissima qualità: AZIENDA AGRICOLA MASSIMO MUTTA. Dovendo fare un poco di scorta, abbiamo deciso di aggregarci (io e Luca) nel piacevolissimo viaggio ed ecco il resoconto.

La cantina dove si possono acquistare le tipologie di vino prodotte dall'azienda agricola è un'ala dell'antico casale dove abitano il proprietario, il sig. Massimo Mutta e la sua famiglia. Si trova in collina appena fuori un paesino chiamato Cortelà di Vo (Vo' è il nome del comune) città



del vino, poiché immerso nei vigneti, e città della trachite, ossia zona di una pietra lavica molto diffusa, di origini vulcaniche.



La politica del sig. Massimo è quella della raccolta a mano dei grappoli solo al momento della completa maturazione. Successivamente si passa alla pigiatura, fase nella quale non vengono aggiunti acidi, come avviene nell'industria per evitare che il vino cambi di sapore o venga fuori con un

colore non gradito ai consumatori.

Questa mancanza di additivi rende questo vino buono perché sono buone le uve con le quali viene fatto, e non è assolutamente aspro, ha la giusta acidità e un gusto, a mio personale parere, eccezionale.

E' inoltre da notare che la posizione elevata del vigneto impedisce allo smog, che staziona nelle depressioni come le vallate, di raggiungerlo. Inoltre la posizione è privilegiata in quanto aiuta moltissimo la prevenzione delle malattie, che non trovando un clima



ideale non riescono a svilupparsi, consentendo la coltivazione biologica.



Quando si arriva alla cantina, il sig. Massimo accoglie i clienti con salame, pane fresco, formaggi prodotti da un caseificio del luogo (che poi vi dirò dove trovare) e bicchieri vuoti da riempire con i suoi vini per l'assaggio... tutto delizioso, non solo il vino. Nonostante l'arrivo alle

9.30 del mattino garantisco che l'assaggio è stato molto gradito da tutti noi. Per la distribuzione il vino viene sia imbottigliato sia fornito sfuso a riempimento di bottiglioni o damigiane portate dai clienti ed effettuato dal proprietario e da un suo aiuto. Il rapporto qualità prezzo è eccellente nel primo caso e senza rivali nel secondo, provare per credere.

L'imbottigliamento, sia nella prima che nella seconda ipotesi, viene fatto a filo del collo dell'imballaggio, in modo che all'interno non rimanga aria, che col tempo

ossiderebbe il prodotto rendendolo di cattivo gusto. Per le damigiane e i bottiglioni, vengono applicati dei dischi di protezione per evitare il contatto diretto con i meccanismi di chiusura degli stessi.

A sorvegliare su tutto il vigneto e sui proprietari c'è poi un'egregia guardia del corpo...



molto coccolona però, che mi ha scortata mentre facevo le foto nel vigneto.

Bene, a questo punto, dopo aver riempito il baule della macchina con dell'ottimo vino siamo andati a comprare alcuni dei formaggi assaggiati.



Per avere informazioni su indirizzi e recapiti telefonici potete vedere nella "scheda informativa" accanto al titolo del servizio.

Se volete acquistare, come abbiamo fatto noi, prodotti tipici come il formaggio Verde, date un'occhiata alla "scheda informativa" accanto al titolo di questo servizio, troverete info, indirizzi e indicazioni.



USATE SEMPRE LE PROTEZIONI E SIATE CONSAPEVOLI CHE IL CASCO DA SOLO NON BASTA: SERVONO LA TESTA E LA PRUDENZA. NON SIETE IMMORTALI... OSSERVATE IL CODICE DELLA STRADA E GODETEVI LA MOTO E LA VITA.



WWW.VIAGGIANDOINCUCINA.COM
WWW.FACEBOOK.COM/VIAGGIANDOINCUCINA

BARBARA@VIAGGIANDOINCUCINA.COM