

Nasce lo spumante Astrea Bollicine in Valchiavenna

Disponibili da pochi giorni le bottiglie frutto dell'iniziativa dell'Associazione vitivinicoltori

Fiocco azzurro in Valchiavenna. Da pochi giorni, infatti, grazie all'Associazione vitivinicoltori Val Chiavenna è nato Astrea, uno spumante di ortrugo brut metodo classico. La nuova etichetta, che consacra l'arrivo delle prime bollicine nella vallata cullata dai fossili della Riserva geologica del Piacenziano, è stata presentata nei giorni scorsi dai produttori presieduti da **Fabio Buzzetti**, al fianco degli esperti **Graziano Terzoni** e **Paolo Nuvoletti**. Denominatore comune di questo vino, ancora una volta, è lo stretto legame tra prodotto e territorio.

«Astrea - ha spiegato il presidente Buzzetti - è uno spumante di ortrugo brut metodo classico del 2006, di colore paglierino scarico, spuma compatta e persistente, perlage molto fine, ha un profumo elegante con sentori di lievito e pietra focaia, sapore brut, di buona acidità che invoglia a essere ribevuto, con un'ottima persistenza. Adatto dagli aperitivi a tutto pasto, ha un grado alcolico del 12 per cento e va servito nel secchiello del ghiaccio. Oltre alle caratteristiche più specifiche, il vino è stato realizzato unendo le uve di ortrugo dei produttori associati in un'unica botte, dando così un senso di unità nel nostro lavoro, mentre è stato dato il nome di Astrea, fossile comune nelle sabbie argillose del Piacenziano, esattamente come So-



Sopra, i produttori dell'Associazione vitivinicoltori Val Chiavenna



lecurtus, Lunatia e Niso, i vini prodotti fino a oggi».

Il fossile Astrea, o Astraea, Bolma rugosa, infatti, studiato da Linnaeus nel 1767, è un mollusco gasteropo-

de della famiglia dei Turbinidi e del genere Bolma che vive nel Piacenziano e anche nei mari italiani. Il fossile è conosciuto anche con il suo sinonimo "Astrea rugosa" e volgar-

mente noto, a causa del suo opercolo, come "Occhio di Santa Lucia"; ha abitudini notturne, di giorno si può ritrovare sotto le pietre del fondo o in cavità buie, mentre di notte esce per nutrirsi di alghe. Si riproduce tra maggio e luglio e il suo opercolo calcareo, che l'animale usa per chiudersi all'interno della conchiglia, è molto ricercato per farne orecchini e pendenti montati su metalli preziosi.

I produttori, che da anni producono Solecurtus, un Monterosso Valdarda Doc Colli Piacentini fermo, Lunatia, un Gutturino Doc Colli Piacentini fermo, e Niso, un passito di Malvasia, come da tradizione hanno voluto proporre la nuova etichetta nel periodo natalizio, offrendo la possibilità di regalare uno spumante durante le feste, possibilmente completato da una confezione natalizia. Nelle loro aziende i soci della Valchiavenna da tempo propongono anche degustazioni guidate, con salumi e formaggi tipici, visite alle zone di produzione, alle cantine storiche e ai vigneti, immersi nelle terre del Piacenziano, nell'attesa di poter offrire da gennaio il nuovo vino nelle damigiane. Un'ulteriore occasione di conoscere la Valchiavenna e le sue ricchezze, anche con circuiti promozionali creati ad hoc.

Di recente i vini dell'Associazione Vitivinicoltori Val Chiavenna sono stati apprezzati e inseriti anche nelle guide "Emilia da bere" dell'Ais e "Vini buoni d'Italia" del Touring Club Italiano; e nell'attesa di dare inizio alla fase di lavorazione delle uve passite per la nuova annata di Niso, le bollicine del Piacenziano diventano le protagoniste di queste feste.

Sabina Terzoni

50° STORMO
San Damiano festeggia la Madonna di Loreto



Giovedì, alle 10,15, il vescovo Gianni Ambrosio sarà all'aeroporto militare di San Damiano per celebrare la messa in occasione dei festeggiamenti della Madonna di Loreto, protettrice dell'Aeronautica militare. La cerimonia avverrà nella zona operativa del 50esimo Stormo, dove la statua della Vergine Lauretana sarà portata in processione dalla chiesa all'hangar uno (dove Ambrosio celebrerà la messa). Alla celebrazione, oltre a tutto il personale del reparto, in servizio e in congedo, parteciperanno le autorità civili e militari della provincia.



Le stagioni del gusto

Regali deliziosi per privati e aziende:
dai più classici ai più originali,
dai più accessibili ai più eccezionali.

Via San Donnino 28, Piacenza
0523.323386





