



LA FRECCIA di JACOPINO



DICEMBRE 2020

Contatti: info@terredijacopino.it

UN NATALE DIVERSO

Natale è ormai vicino e quest'anno sarà un Natale diverso: I decreti governativi per combattere la pandemia ci costringono a stare in casa e a incontrare solo pochi parenti e amici. Niente vacanze di fine anno, niente cenoni, niente cinema e forti limitazioni alla corsa degli acquisti; quello che ci aspetta è certamente un Natale più spirituale, non necessariamente un Natale più triste.

Come "Terre di Jacopino", una piccola associazione che si occupa di cultura e promozione del Territorio, ci siamo adeguati alle restrizioni, ma continuiamo a progettare iniziative per il futuro, per quando si potranno fare iniziative e la domenica si potrà nuovamente visitare la sede dell'Ecomuseo della Collina e del Vino.

In questo momento di grande difficoltà per molte attività produttive, per il piccolo commercio locale e, soprattutto,

per tante famiglie e per i bambini, ci affianchiamo a Enti e Associazioni che stanno operando attivamente per alleviare le sofferenze e dare ristoro, con un nostro piccolo contributo. Invitiamo fin d'ora a rinnovare o a fare la tessera della nostra associazione. L'intero importo che raccoglieremo nel 2021 sarà devoluto a favore di progetti locali di sostegno a chi è in difficoltà.

Non ci scordiamo dei nostri prodotti di qualità, dei nostri vini pregiati e, alzando simbolicamente, un calice di Pignoletto brindiamo virtualmente insieme e auguriamoci

BUONE FESTE

Luigi Vezzalini
Presidente Terre di Jacopino

SE A NATALE USCIR NON PUOI... CUCINA CON I TUOI!

I corsi di sfoglia della bravissima e seguitissima maestra sfoglina Gisella, sospesi per emergenza Covid, proseguono online con i seguenti temi:

- Chicche di ricotta
- Bon bon di carne o verdura
- Biscotti di Natale... decoriamo l'albero!

Il primo è già online sia sulla pagina FB del [Centro Gino Baiesi](#) che sul sito di [Terre di Jacopino](#), dove poi li troverete tutti.



FOLIAGE 2020

Anche il concorso fotografico Foliage 2020 verrà fatto online, con premiazione a febbraio 2021. Ai link seguenti potrete trovare il regolamento e il modulo di partecipazione da scaricare e inviare poi compilato con le foto.

[Regolamento](#)

[Modulo partecipazione](#)



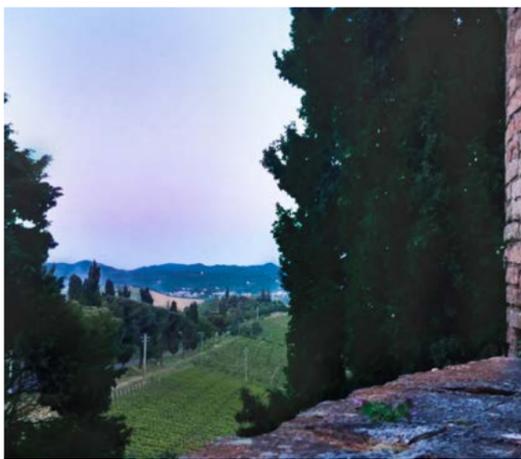
SERRAVALLE. UN CASTELLO DAL CUORE DI PIGNOLETTO

Terza parte: conoscere il Pignoletto

Per leggere questo vino le linee guida cambiano in base alle interpretazioni, ma i binari su cui si muove possono essere il giallo paglierino che a seconda delle versioni varia dal tenue all'intenso, dal riflesso verdolino a quello dorato.

Al naso i fiori; di vite, sambuco, acacia, tiglio, a volte gardenia. Una base erbacea che, oltre allo sfalcio fresco, può dare anche eleganti sentori di menta selvatica e melissa, e una spina dorsale fruttata di pesca bianca, susine, mela verde e pere, con degli echi agrumati (pompelmo rosa, cedro), in alcune vendemmie anche sbuffi di frutta esotica. La controversa nota minerale a mio avviso può essere citata in alcuni casi con sentori polverosi, a volte iodati, altri fumé. Accomuna pressoché tutte le interpretazioni il finale di mandorla amara, che a tratti si può associare anche alle noci brasiliane.

La bocca è tesa, sempre fresca, spesso anche sapida, amarognola nel finale. Più equilibrata nelle versioni affinate, ma in ogni caso



la beva alla fine risulta sempre facile, ben gestita, pulita e gratificante, con i profumi del naso che raramente non trovano pieno riscontro. Ma le versioni sono innumerevoli, e il risultato nel calice cambia e ancora cambia a seconda del terreno, del microclima, della filosofia in vigna e cantina di ogni singola azienda.

Sapori e profumi che riprendono in pieno il territorio dunque, perché passeggiando in-

torno al castello in primavera, o in autunno per i filari o per una cavedagna, si può sentire quasi interamente ogni sensazione donata dal calice. Ennesimo esempio, se mai ce ne fosse ancora bisogno, di quanto il vino possa essere piena espressione e sintesi del suo territorio.

Tanti i produttori all'ombra del castello, tutti indistintamente mossi da grande passione e competenza. Cantine già affermate, piccoli o piccolissimi produttori. Dietro ogni curva spuntano cartelli più o meno raffinati che ci dicono che lì si produce e vende vino. Ed ecco perché il mio invito è quello di perdersi tra questi colli senza un itinerario preciso, e fermarsi ogni volta che s'incontra un'azienda. Parlare con la gente, riempirsi gli occhi delle forme e colori circostanti. Ci sarà da divertirsi e da imparare.

Massimo Degli Esposti
Sommelier