I OLI
ORO

a Olibea di Nanto
Pedemontana
premiate all'Aipo

L'olio del Vicentino, dall'Area Berica sino al Bassanese, è di alta qualità: lo dimostrano i premi assegnati

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

SOC. COOPERATIVA AGR.
PEDEMONTANA DEL GRAPPA
Via Tempesta, 17 - Marostica (VI)

giatori in rappresentanza degli areali del Triveneto e, per la prima volta, provenienti dell'Asia; sono state compilate 2.800 schede di valutazione e utilizzati 2.500 bicchieri di assaggio. Per ogni categoria sono stati assegnati primi posti, diplomi d'onore con gran punzone d'argento e diplomi di gran menzione, in più premi speciali.

La cooperativa Olibea, presieduta da Francesca Barbieri, ha meritato il prestigioso diploma d'onore con punzone d'argento nella categoria "Olio extra vergine d'oliva dop fruttato leggero". La Pedemontana del Grappa ha ricevuto un diploma di gran menzione per il suo "Olio extra vergine d'oliva 100% italiano fruttato leggero", ritirato dal presidente Antonio Moro.

Attualmente, come ha spiegato la presidente Francesca Barbieri, sono 22 le aziende di Olibea distribuite tra il comprensorio dei Colli Berici e Lessini associate nella cooperativa. Nata nel 2006 con il compito di curare la produzione e la valorizzazione degli oli extravergini di oliva di alta qualità, l'Olibea ha dato un'ottima dimostrazione di saper fare squadra: tra l'altro ha ottenuto la Sirena d'argento al concorso nazionale Dop di Sorrento nel 2010. Il suo olio è risultato il secondo in Italia.

La cooperativa di Marostica (che conta 430 soci) quest'anno ha visto aumentare del 45% le richieste di utilizzo del frantoio. «La cooperativa si basa su tre principi fondamentali - spiega il consigliere Giuseppe Zuech - Il primo è quello di invitare i produttori a portare in frantoio olive sane, il secondo di portarle fresche, e non tenerle a casa tanto tempo, e il terzo è quello di effettuare la pulizia del frantoio ogni fine settimana». I produttori, quindi, possono portarsi a casa l'olio ricavato dalle proprie olive, oppure consegnarlo alla Cooperativa, che lo vende, anche su prenotazione, con la propria etichetta. L'olio, prima di essere imbottigliato, deve passare l'esame di una commissione provinciale di esperti con un punteggio pari al Dop, e cioè il marchio europeo di denominazione di origine protetta. «Tutto questo è sinonimo di serietà della cooperativa e di cultura della qualità - ribadisce Zuech - perché prestiamo costante attenzione verso un prodotto sano e genuino. Abbiamo visto che curare la qualità alla fine paga».

Francesca Barbieri (Olibea)

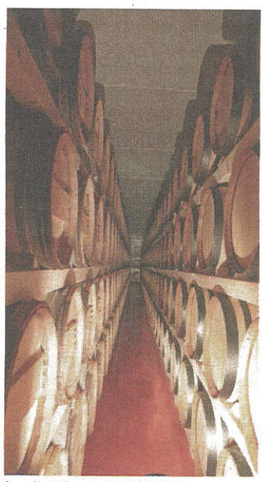
Al concorso indetto dall'Aipo hanno partecipato anche altri produttori vicentini: l'agriturismo Bella Italia di Pove del Grappa, le aziende agricole Ca' Marzari di Brogliano e Ca' Sant'Antonio di San Germano dei Berici, e la Malga Sociale Monte Asolone di Pove del Grappa.●

Un'acquavite Poli dalle vinacce di Chateau Lafite

Al lavoro in laboratorio per studiare la migliore grappa

Enrico Saretta

Si candida a diventare l'acquavite più prestigiosa di tutti i tempi. Mai, ad oggi, sono state utilizzate le vinacce di Chateau Lafite, il vino più costoso del mondo, per fare la grappa. Mai, prima che la perseveranza di Jacopo Poli, che per oltre dieci anni ha incalzato il barone Eric de Rothschild, produttore dello Chateau, per farsi vendere le vinacce, venisse premiata. «Nel giugno del 1995, durante un viaggio a Bordeaux - racconta il titolare della distilleria di Schiavon - conobbi il barone, e nelle sue cantine di Pauillac assaggiai per la prima volta il premier cru di Chateau Lafite. Mentre lo annusavo, pensavo a quale grappa sarebbe potuta scaturire dalle vinacce di questo vino. Venni a sapere che quelle "sarpe" venivano portate nell'unica enorme distilleria del bordolese per farne alcool per uso industriale».



La distilleria Poli di Schiavon

Per Poli, sprecare in quel modo un tale ben di Dio era peccato mortale. «Da allora il sogno di distillare le bucce dell'uva da cui si produce il vino più blasonato del mondo non mi ha abbandonato - continua - Ogni due anni mi recavo dal barone per chiedergli la vinaccia, finché nel giugno del 2007 finalmente mi rispose "Oui"».

Da lì il passo per mettersi all'opera è stato brevissimo, tanto che già nell'ottobre dello stesso anno Poli ha messo in alambicco le vinacce, dando vita alla prima annata di quell'acquavite. Un'annata che da allora è stata fatta riposare in 11 barrique diverse: cinque botti nuove, cinque "da vino", ovvero arrivate direttamente dalle cantine di Rothschild, con i residui aromatici dello Chateau ancora intrisi nel legno, e una "da camper". Sì, perché una botte "da vino", Poli se l'è portata a casa da Pauillac proprio con il camper, in modo da diminuire i tempi di trasporto e mantenere più a lungo al suo interno le proprietà del Lafite. Ciascuna delle barrique ha dato quindi origine ad una acquavite con qualità sensoriali differenti. E qui è iniziato il gioco: il "gioco della cuvée". Nel corso del 2013, infatti, 40 gruppi composti ognuno da ottanta assaggiatori, tra cui sommelier, clienti della Poli e ristoratori, si sono sfidati durante cinque incontri in giro per le distillerie di tutta Italia per proporre la migliore cuvée, assemblando tra loro le acquaviti delle diverse barrique. In ogni incontro, la giuria, composta da Jacopo, suo fratello Andrea e il tecnico Roberto Minozzo, ha scelto la cuvée migliore, cosicché alla fine sono rimaste in gara soltanto cinque acquaviti. E lunedì 28 ottobre è andata in scena la finalissima. I componenti dei gruppi vincitori hanno partecipato a Schiavon alla degustazione conclusiva, nella quale hanno stabilito la gradazione del loro preparato, da un minimo di 38 gradi ad un massimo di 57. Terminato il "gioco", le cinque acquaviti sono state presentate alla giuria, che ha decretato la vincitrice assoluta, chiamata "Esprit de Pauillac". La scelta è ricaduta su un'acquavite di 47 gradi, invecchiata per il 40,4% in botti nuove e per il 59,6% in botti che precedentemente avevano contenuto lo Chateau Lafite. Verrà commercializzata a partire dal prossimo anno.

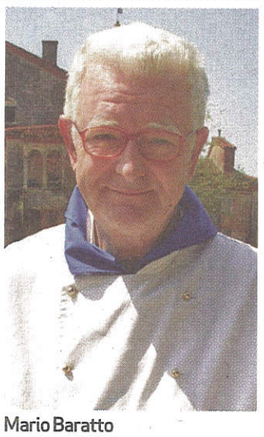
«L'obiettivo è di dare un'immagine ancora più internazionale alla grappa - spiega Poli - Uscire dai confini del provincialismo, per abbracciare una dimensione internazionale, può portare soltanto vantaggi. Non si tratta di perdere la tradizione, ma semplicemente di innovarla».●

ne esempio di "ristorante di tradizione" e trattoria

e Chemello premiati igliori per Massobrio

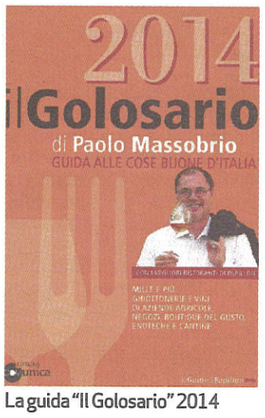
o ad Antoniolo
o su pizze e lievitati

Antonio Chemello



Mario Baratto

Paolo Massobrio



La guida "Il Golosario" 2014

2.240 cantine segnalate coi propri vini top, tra cui i 1.100 "Top Hundred" secondo Paolo Massobrio e Marco Gatti. Non mancano gli oltre 700 oleifici e i 630 ristoranti d'Italia nei quali merita fare una sosta.

I produttori e le eccellenze gastronomiche della provincia di Vicenza recensiti da Paolo Massobrio sul Golosario sono 67 negozi, 35 produttori di "cose buone" e 19 cantine. A essere annoverati fra i Top Hundred di quest'anno, l'azienda vinicola Daniele Portinari di Alonte e la cantina Bellaguardia di Montecchio Maggiore.

I protagonisti vicentini premiati da Massobrio alla recente "Golosaria" sono stati molti, suddivisi in vari settori. Gastronomia: Viale Market di Brendola. Gelaterie: Gelatando ad Arsiero; Botteghe del formaggio: Dalle Nogare Formaggi di Bassano Del Grappa. Trattorie: da Palmerino a Sandrigo. Ristoranti della tradizione: da Remo a Vicenza. Pizzerie: Ottocento Simply Food di Bassano del Grappa. Miglior sommelier: Simone Lobba di Mulini Del Gaarten a Gallio. Ambasciatore del territorio: Roberto Astuni di Bassano del Grappa. «Il bello di Golosaria, soprattutto quest'anno - dichiara Paolo Massobrio - è il debutto di tante novità alimentari, dalla birra agricola, ai magnifici dolci italiani ai prodotti salutistici. Golosaria che ha il patrocinio di Expo 2015 si colloca come un evento di avvicinamento al grande appuntamento, mostrando una incredibile dinamicità del settore alimentare italiano, che sceglie questo appuntamento per testare le novità. Qui davvero si può vedere l'Italia che fa l'Italia».●