

LA PALA

V A L P O L I C E L L A



de santis
creazioni di gusto

LA PALA

V A L P O L I C E L L A

INVITO

lunedì, 17 dicembre 2007 - h.19,00/ 21,00

RISTORANTE DE SANTIS

LA RINASCENTE

Piazza Duomo – Milano

(ingressi diretti al settimo piano in via S. Radegonda e in via San Raffaele)

Abbiamo il piacere di invitarvi a partecipare a una particolare esperienza enologica e gastronomica: l'Amarone della Valpolicella e (in anteprima assoluta) il Recioto della Valpolicella, dell'Azienda La Pala, saranno infatti presentati in abbinamento alle proposte della storica paninoteca De Santis, nella nuova location de la Rinascente, a Milano.

Celebre per l'originalità delle sue ricette, De Santis trasforma la ristorazione veloce in un'esperienza "slow food", elegante e raffinata.

Accostati a creazioni espressamente elaborate per l'occasione, nel corso della serata saranno presentati:

- **La Pala Amarone della Valpolicella doc Classico 2001**
- **La Pala Amarone della Valpolicella doc Classico 2002**
- **La Pala Xiù Recioto della Valpolicella doc 2006**

R.S.V.P.
Azienda Agricola La Pala
t. 02804462, info@vinilapala.it

Studio Giorgio Vizioli & Associati
t. 02480133658, info@studiovizioli.it

Cartella stampa

Ufficio stampa: Studio Giorgio Vizioli & Associati: tel: 0248013658 – info@studiovizioli.it

LA PALA

VALPOLICELLA

INDICE

- 1. PROFILO AZIENDALE**
- 2. FILOSOFIA DELL'AZIENDA AGRICOLA LA PALA**
- 3. ASSOCIAZIONE BAMBINI CARDIOPATICI NEL MONDO**
- 4. ABCM - LA PALA: BINOMIO INDISSOLUBILE E VINCENTE**
- 5. TENUTA LA PALA**
- 6. I PRODOTTI**
- 7. PROFILI**

PROFILO AZIENDALE

Nel cuore classico della Valpolicella, in località Sant'Ambrogio, in provincia di Verona, su dolci colline esposte verso sud e digradanti verso la pianura, si trovano i sei ettari di terreno della Tenuta La Pala. Come gioielli in uno scrigno, gli ulivi fanno a gara con le viti per dare i loro frutti migliori. Le uve - Rondinella, Corvina, Molinara, Corvinone, Oseletta: tutti vitigni autoctoni della zone – danno uno dei più celebrati e irripetibili vini d'Italia: l'Amarone della Valpolicella. Le olive - Frantoio, Grignano, Moraiolo, Leccino, Favarol i cultivar utilizzati – producono un olio extravergine straordinariamente delicato e gustoso al tempo stesso.

Ma il fascino della Pala non è legato solo ai suoi straordinari prodotti bensì anche a un particolare aspetto che la distingue tra tutte le altre.

La Tenuta è infatti nata da un lascito testamentario di Franca Maculan all'Associazione Bambini Cardiopatici nel Mondo, fondata dai cardiocirurghi Alessandro Frigiola e Silvia Cirri. I proventi della produzione vitivinicola e olearia hanno permesso all'Associazione di curare in numerosi Paesi del mondo migliaia di bambini affetti da cardiopatie congenite, finanziare la realizzazione di due terapie intensive in Perù e in Egitto e di due Centri di Cardiocirurgia in Siria e in Camerun (in fase di realizzazione).

Per l'Associazione lavorano numerosi medici volontari e i finanziamenti giungono dai contributi di enti, aziende e privati cittadini che credono in questo progetto. Franca Maculan era tra questi ed è a lei che dobbiamo la realizzazione del sogno della Pala.

FILOSOFIA DELL'AZIENDA AGRICOLA LA PALA

Nell'atto dell'impianto del vigneto la signora Franca Maculan aveva ben chiaro il suo obiettivo: la qualità eccelsa del suo vino.

E' stimolante porsi obiettivi qualitativi di eccellenza quando la ricchezza maggiore dell'azienda è intrinseca nel dono di Franca. E Franca aveva predisposto tutto.

L'azienda Agricola La Pala si è posta l'obiettivo di interpretare con assoluta fedeltà i suoi desideri e ha puntato tutto su di un unico vino: l'Amarone. Un vino che è il risultato di una convivenza di uve, preceduta da lunghi anni di conoscenza, in cui giorno dopo giorno si costruisce un rapporto sempre fantasioso tra i diversi uvaggi.

Il nostro vino non è misantropo: l'Amarone ascolta e accoglie. Ed ecco allora, insieme alla Corvina veronese e al Corvinone, alla Rondinella e alla Molinara (secondo disciplinare), uve vecchie e nuove come la Croatina, l'Oseleta, il Teroldego, il Merlot. Senza seguire le mode che in questi anni si sono alternate, prima con l'introduzione di tutti vitigni internazionali, ora ponendo l'attenzione solo alla riscoperta di antichi vitigni autoctoni, l'Amarone può contare su di un territorio invidiabile, garanzia che salvaguarda le sue caratteristiche e si lascia modellare per continuare a migliorare e per lasciare spazio alla fantasia dell'uomo.

L'azienda agricola concorda con l'idea che la qualità del vino è il risultato di un'attentissima cura del vigneto e che occorre rafforzare il legame del vino al territorio.

Pertanto La Pala ha concentrato le attenzioni su due obiettivi fondamentali e precisamente:

LA PALA

VALPOLICELLA

- a) interpretare al meglio il *terroir*, per ottenere il miglior risultato possibile, misurando l'equilibrio vegeto-produttivo in modo oggettivo e avere valori ottimali di riferimento a cui tendere.

Per questo abbiamo scelto una elevata densità di allevamento medio, al fine di mantenere bassa la produzione a ceppo.

Forma di allevamento a Guyot, bassa poco espansa con carica di gemme ridotta.

Inerbimento permanente tra le fila per i numerosi vantaggi che offre: azione contro i fenomeni erosivi, arricchimento di sostanza organica nel terreno, effetti positivi sulla struttura del suolo, migliore controllo delle piante infestanti e, non ultima, la possibilità di entrare in campo con le macchine agricole anche in condizione di terreno bagnato.

Visto il carattere del nostro terreno, abbiamo utilizzato il porta-innesto 41 B.

Per la concimazione, semplicemente urea, per sfruttare il naturale ed elevato apporto di azoto al terreno.

L'obiettivo primario è quello di avere un ottimo stato fito-sanitario dell'uva così da ridurre al minimo i trattamenti antibotritici e affini, supportati però da potature verdi mirate.

- b) Adottare il sistema di vinificazione più adatto per i vitigni autoctoni e non, migliorandone l'espressività territoriale e il rapporto con le zone di provenienza, così da rispettare, mantenere ed esaltare le sostanze odorose varietali.

I grappoli sono posti sui *plateau* facendo attenzione a che non vi siano sovrapposizioni degli acini, mentre la fase di appassimento viene costantemente sorvegliata.

La pressatura è soffice per estrapolare solamente il cuore dell'acino, cioè la parte più ricca in zuccheri evitando la rottura delle bucce.

L'affinamento avviene in botti di rovere da 25 hl per 36 mesi, per preparare i vini a un lungo invecchiamento, e poi in bottiglia per almeno nove mesi (in condizioni quindi di riduzione) per aumentare complessità e finezza delle caratteristiche sensoriali.

Si può parlare di *viticoltura eroica*, in quanto di grande qualità ma di alti costi. Se si considera che solo il 9,8% dei vigneti italiani si trovano in terreni di media pendenza e il 2,2% in forte pendenza, contro il 85 % in terreni a pendenza nulla o lieve, si può facilmente capire il perché: possibilità di meccanizzare tutte le fasi gestionali della vigna, minori costi di sistemazione, maggiore produzione (almeno il doppio se non il triplo).

ASSOCIAZIONE BAMBINI CARDIOPATICI NEL MONDO

L'Associazione nasce a Milano nel 1992.

E' un'Associazione non-profit ONLUS, ente morale dal 28 gennaio 2000.

E' finanziata con il contributo di Enti, Aziende e cittadini e dal 2006 anche dall'attività dell'Azienda Agricola *La Pala*.

L'Associazione è nata per assistere e curare i bambini cardiopatici dei paesi poveri in via di sviluppo che non dispongono di strutture sanitarie adeguate.

Le cardiopatie congenite costituiscono un problema mondiale e rappresentano una priorità per molti Paesi. Sono la prima causa di morte fra tutte le malformazioni congenite.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha dichiarato che nel 2000 il 30% dei decessi nel mondo in età infantile si è avuto per cardiopatie congenite.

Esiste una drammatica sproporzione tra mondo occidentale e resto del mondo (570 milioni di abitanti contro i restanti 5 miliardi).

Dei 40 paesi più poveri del mondo, 31 si trovano in Africa, dove il rapporto è di un medico cardiologo ogni milione di abitanti e di un reparto cardio-chirurgico ogni 33 milioni di abitanti. In Lombardia per 9 milioni di abitanti ci sono 22 reparti di cardiocirurgia e oltre 100 di cardiologia.

Gli obiettivi che l'Associazione si pone e quelli che ha raggiunto sono:

- effettuare missioni cardiocirurgiche/cardiologiche all'estero:
 - 115 missioni operatorie (5-6 giorni; team 4-5 medici)
 - 3000 pazienti studiati
 - 746 interventi cardiocirurgici.
- creazione di nuovi centri autonomi all'estero:
 - Centro cardiocirurgico pediatrico di Damasco (Siria)
 - Cardiac Centre di Shisong (Camerun)
 - Centro di cardiocirurgia pediatrica di Asuncion (Paraguay)

LA PALA

VALPOLICELLA

2 Terapie Intensive Pediatriche a Lima (Peru) e Cairo (Egitto)

- Offrire borse di studio a medici stranieri e personale paramedico:
201 borse di studio dal 1992 ad oggi.
- Organizzare congressi e corsi di formazione all'estero:
61 corsi di aggiornamento in Italia e nei vari Paesi.
- Donare apparecchiature e materiali tecnici:
4 macchine eco-color Doppler
7 posti letto completi per Terapia Intensiva
2 macchine per circolazione extra-corporea
altri macchinari o dispositivi
vari materiali chirurgici (fili, cannule, condotti, valvole, etc.).
- Sponsorizzare interventi chirurgici in Italia per i bambini che non possono attendere:
oltre 150 in collaborazione con l'Associazione Cuore Fratello e la Regione Lombardia.

ASSOCIAZIONE BAMBINI CARDIOPATICI – LA PALA: BINOMIO INDISSOLUBILE E VINCENTE

Pur nell'autonomia gestionale e operativa che le due strutture - Azienda Agricola La Pala e Associazione Bambini Cardiopatici nel Mondo - si sono date, la prima non dimentica mai che appartiene alla seconda a seguito di un lascito testamentario.

Pertanto ha acquisito la totale autonomia finanziaria evitando all'Associazione aggravii di costi che sottrarrebbero risorse finanziarie alla sua attività e garantisce un flusso costante di introiti per la realizzazione dei progetti da essa sostenuti.

Le manifestazioni promozionali de La Pala promuovono a loro volta anche l'Associazione. Tra i numerosi esempi, ricordiamo la presenza al Vinitaly 2007 con oltre 150 mila visitatori, molti dei quali hanno visitato il nostro stand e prestato ascolto alle attività dell'Associazione.

Attraverso la forza vendita, in ogni provincia italiana saranno organizzati eventi in cui saranno promossi i vini de La Pala e al contempo l'Associazione Bambini Cardiopatici nel Mondo. Analogo meccanismo sarà esteso ai paesi esteri.

Allo stesso modo, gli eventi organizzati dall'Associazione possono vedere una presenza de La Pala a titolo di sponsor o partner, come promotore del vino e come conferitore di omaggi per i partecipanti.

La potenzialità produttiva de La Pala - a regime - può raggiungere le 35 mila bottiglie, con un portafoglio di 2500-3000 contatti l'anno: un patrimonio che può essere condiviso tra le due unità.

Tuttavia occorre essere molto chiari in proposito: l'olio e il vino prodotti devono vivere sul mercato per il loro valore sensoriale e qualitativo, prescindendo da qualsiasi componente filantropica.

Che cosa accomuna queste due realtà così differenti tra loro? Il raggiungimento di un obiettivo.

La qualità del lavoro che sottende un grande progetto è il risultato dell'impegno profuso e della competenza. Occorrono passione, preparazione, rigore, organizzazione, sacrificio, lotta, forza, cocciutaggine, autorevolezza, umiltà, pazienza, amore. L'amore e il rispetto per la sofferenza, per la malattia. L'amore, il rispetto del territorio, dei luoghi, dell'uomo. Occorre un gruppo di persone affiatate: la collettività come futuro dell'uomo. Insieme per la realizzazione di un progetto.

TENUTA LA PALA

La perforazione del terreno per la creazione del pozzo fino a 257 m di profondità, che serve tutta la tenuta, ha permesso di mettere in luce la stratigrafia dell'area.

Al di sotto di uno strato di terreno agrario di riporto di circa un metro di spessore, si sono evidenziati calcari e calcareniti bianco-giallastre, calcari marnosi rosati fittamente stratificati, calcari bianchi calcari marnosi, calcari compatti rossastri.

Su un terreno di questo tipo si è scelta una densità di impianto di 4200 ceppi per ettaro con un'interfila di 250 cm e una distanza sulla fila di 100 cm.

LA PALA

VALPOLICELLA

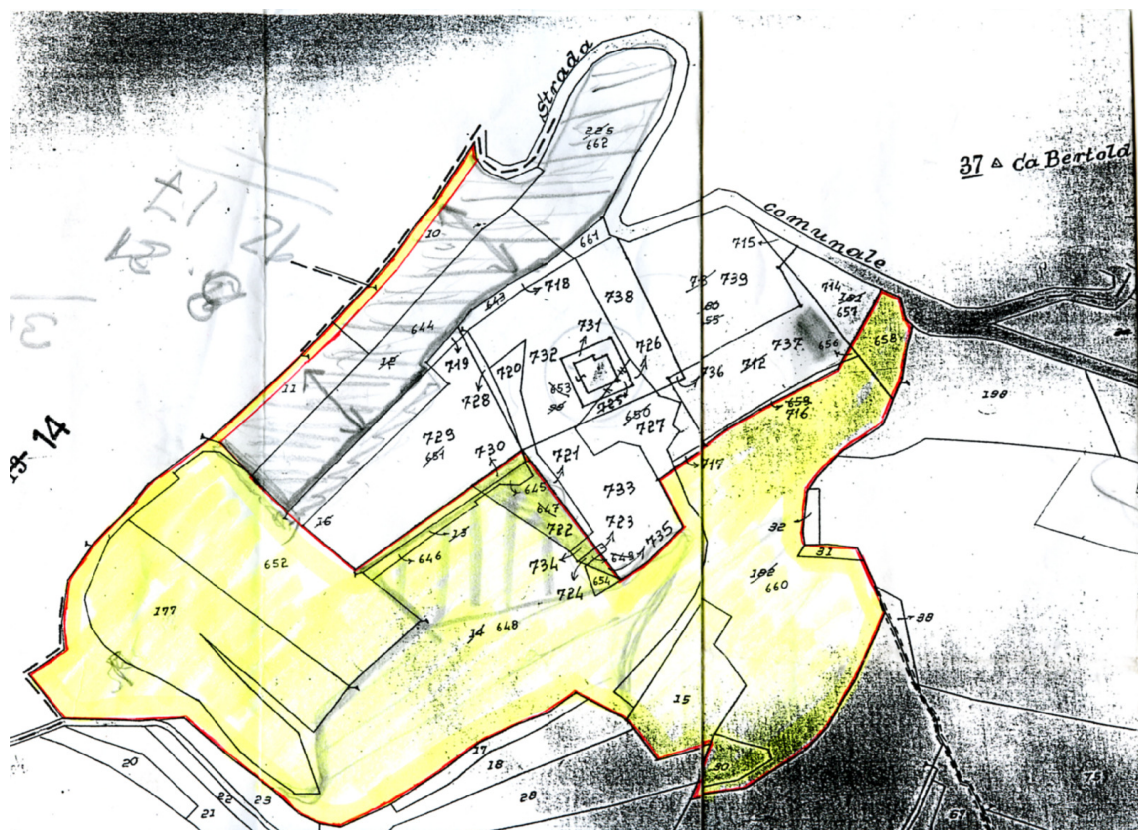
Questo perché l'alta densità di piantagione diminuisce il peso dei grappoli e delle bacche favorendo l'elevazione del rapporto buccia/polpa a supporto della qualità che è determinata dalla buccia ricca di polifenoli, aromi etc. L'alta densità inoltre migliora il rapporto tra superficie fogliare e numero di grappoli e abbassa la produzione a ceppo: passaggio fondamentale, in quanto un'elevata vigoria comporta un incremento del sapore erbaceo delle bacche difficilmente correggibili anche con le nuove tecnologie.

Un effetto altrettanto importante che si può ottenere con una alta densità di impianto è il giusto rapporto apparato fogliare/apparato radicale in quanto una corretta competizione tra radici in senso radiale determina una spinta delle radici verso strati più profondi e quindi una stabilità nell'alimentazione e una riduzione del vigore della chioma e della sua produttività con effetti benefici sulla qualità sia dell'uva che del vino.

La forma di allevamento a Guyot, bassa poco espansa con carica di gemme ridotta, garantisce un'ottima esposizione fogliare e un più facile controllo della fittezza di impianto.

Visto il carattere nel terreno de La Pala, a causa dell'elevato contenuto in calcare attivo si è scelto come portainnesto 41 B, ibrido euro-americano, abbastanza resistente alla fillossera, resistente al calcare e al conseguente rischio di clorosi ferrica, resistente alla siccità, poco vigoroso.

Tra le fila, l'inerbimento è permanente. I vantaggi sono numerosi: azione contro i fenomeni erosivi (estremamente importante in virtù del fatto che La Pala si trova in collina), arricchimento di sostanza organica nel terreno, effetto positivo sulla struttura del suolo (con un aumento della porosità che favorisce l'ossigenazione delle radici nonché il flusso di acqua e di sostanze minerali) e non ultimo possibilità di entrare in campo con le macchine agricole anche in condizione di terreno bagnato. Garantisce inoltre il miglior controllo sulle piante infestanti riducendo i trattamenti erbicidi. Il tutto supportato da rigorose potature verdi come la sfogliatura, la sfemminellatura e la cimatura, che favoriscono buona illuminazione e aereazione dei grappoli e un habitat non favorevole agli attacchi di Botrytes e affini. Particolare attenzione alla cimatura dei germogli uviferi per salvaguardare la correlazione che esiste tra superficie fogliare e la gradazione zuccherina. Infine trattamenti mirati alla riduzione della compattezza del grappolo, all'allungamento del rachide, all'ottenimento di un grappolo spargolo con acini piccoli.



Le undici terrazze che costituiscono la Tenuta La Pala sono tutte sorrette da muri a secco, di pietra locale, custodiscono i vigneti disposti da est ad ovest.

LA PALA

VALPOLICELLA

I vitigni permessi dal disciplinare:

- CORVINA
- Vigoria: buona
- Foglia media pentagonale pentalobata
- Pagina superiore di colore verde cupo, glabra
- Pagina inferiore di colore grigio-verde, aracnoidea
- Grappolo: medio cilindrico doppiamente alato, compatto
- Acino: medio, ellissoide
- Buccia: di colore blu-nero intenso
- Epoca di germogliamento: tardiva (seconda terza decade di aprile)
- Epoca di maturazione: terza - quarta epoca. (fine settembre, inizio ottobre)

· CORVINONE:

- Vigoria: notevole
- Foglia: grande, pentagonale, pentalobata
- Pagina superiore: verde scuro, glabra
- Pagina inferiore: verde chiaro, vellutata
- Grappolo: grande, piramidale, alato, mediamente compatto
- Acino: grosso, ellissoide o sferico
- Buccia: di colore blu scuro, pruinosa
- Epoca di germogliamento: tardiva (seconda - terza decade di aprile)
- Epoca di maturazione: terza - quarta epoca (fine settembre, inizio ottobre)

· RONDINELLA

- Vigoria: notevole
- Foglia: media, pentagonale, pentalobata
- Pagina superiore: verde chiaro, liscia e glabra
- Pagina inferiore: verde ancor più chiaro, setolosa con lembo sottile
- Grappolo: medio cilindrico alato, poco resistente
- Acino: medio, sferoide
- Buccia: di colore nero - violastro, molto pruinosa
- Epoca di germogliamento: media (prima seconda decade di aprile)
- Epoca di maturazione: terza quarta epoca (fine settembre, inizio ottobre)

· MOLINARA

- Vigoria: elevata
- Foglia: media, allungata, trilobata
- Pagina superiore: verde chiaro, opaca, glabra
- Pagina inferiore: verde grigiato, glabra
- Grappolo: medio grande, cilindrico, alato e spargolo
- Acino: più che medio, sferoide
- Buccia: colore rosso - violaceo, molto pruinosa
- Epoca di germogliamento: media (metà aprile)
- Epoca di maturazione: terza quarta epoca (fine settembre, inizio ottobre)

CROATINA

- Vigoria: medio-elevata
- Foglia media o medio-piccola, allungata, pentagonale, quinquelobata o trilobata
- Pagina superiore glabra
- Pagina inferiore aracnoide
- Grappolo: grande, conico, allungato, alato, compatto
- Acino: medio, sferoidale, regolare
- Buccia: pruinosa, colore turchino, spessa, consistente, coriacea

LA PALA

VALPOLICELLA

- Epoca di germogliamento: medio-tardiva
- Epoca di maturazione: medio-tardiva

TEROLDEGO

- Vigoria: buona
- Foglia grande, pentagonale trilobata
- Pagina superiore di colore verde cupo
- Grappolo: medio, grande, allungato di forma piramidale, mediamente compatto
- Acino: medio, sferoidale o subrotondo
- Buccia: molto pruinosa, spessa e coriacea di colore blu-nero
- Epoca di germogliamento: media
- Epoca di maturazione: medio-terdiva.

OSELETA

- Vigoria: discreta
- Foglia piccola pentagonale, quinquelobata
- Pagina superiore di colore verde cupo, glabra
- Grappolo: piccolo, cilindrico-piramidale, provvisto sovente di ala, molto compatto
- Acino: medio, obovoide, irregolare
- Buccia: pruinosa, consistente, spessa, di colore blu-nero
- Epoca di germogliamento: tardiva
- Epoca di maturazione: media

MERLOT

- Vigoria: medio-elevata
- Foglia media pentagonale trilobata e quinquelobata
- Pagina superiore glabra, di colore verde chiaro, opaca
- Grappolo: medio, piramidale, alato (1 o 2 ali), più o meno spargolo
- Acino: medio, tond, di colore blu-nero
- Buccia: di media consistenza, pruinosa
- Epoca di germogliamento: media
- Epoca di maturazione: medio-tardiva

I PRODOTTI

Amarone della Valpolicella Doc Classico 2001 La Pala

Ottenuto da uve passite Corvina Veronese (70%), Rondinella e Molinara, raccolte manualmente dalla metà di settembre, appassite in cassette o graticci fino a febbraio in appositi locali (fruttaie) per consentire la disidratazione degli acini e la concentrazione delle sostanze dell'uva.

Macerate a freddo dopo pressatura soffice, fermentate sotto controllo termico fino a due mesi in vasche d'acciaio a 7/8°C (di temperatura esterna). Successiva svinatura. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente a giugno.

La maturazione ha tempi lunghi: in botti di rovere da 25 hl e una piccola percentuale in carati da 225 l per un periodo di due anni e mezzo, a cui segue affinamento in bottiglia per 6/9 mesi. È un vino che si presta a lungo invecchiamento ma è ottimo anche da bere subito. In commercio sia in bottiglia da 0,75 l che in magnum da 1,5 l

Di colore rosso rubino scuro con riflessi granati, ha profumo di pepe, ciliegia, tabacco, frutta a bacca rossa, cioccolata, prugna, e mandorla.

Il gusto è naturalmente morbido, intenso e duraturo, complesso, di ampia struttura e grande armonia in bocca. Alcolico ed equilibrato. Molto persistente.

Gradazione alcolica superiore ai 15 % vol. Servire a 18°-20° stappato da almeno tre ore o decantato.

Ottimo con carni rosse, brasati, selvaggina e grandi formaggi.

LA PALA

VALPOLICELLA

Amarone della Valpolicella Doc Classico 2002 La Pala

Caratteristiche sensoriali

Il vino si presenta di un rosso rubino vivo e intrigante, con sfumature violacee, di colore molto limpido e viscoso, dalla trasparenza limitata data da una buona concentrazione della materia.

All'olfatto emerge la classica gamma di aromi dei vini da appassimento, con sensazioni che ricordano piccoli frutti rossi e neri, ribes, lamponi e fragoline, in un panorama olfattivo che abbraccia anche sensazioni balsamiche di eucalipto e di spezie dolci come vaniglia e cannella.

La compostezza dei profumi lascia intendere ad una annata non particolarmente ricca ma di grande finezza ed eleganza, caratteristica sempre più rara negli Amarone della Valpolicella.

Al palato si avverte un equilibrio tra sostanze responsabili di sensazioni dure e morbide, da una parte tannini freschi ma non invadenti, buona acidità e sapidità bene si legano a un cuore alcolico esistente ma delicato e alla complessità dei polialcoli. Prevale l'armonia e il tono avvolgente e tipicamente rotondo della tipologia non eccede; la bocca lasciata pulita e fresca mantiene le sensazioni retroolfattive di frutti rossi, crema di latte e spezie. Un vino pronto ma che nei prossimi anni tenderà a equilibrarsi ulteriormente, e a fondere in modo sinergico le sensazioni calde e giovani del vino. Da servire a 18-19°C in abbinamento a carni rosse, con cotture non prolungate come piccione arrosto o una buona costata di manzo con radicchio alla griglia.

Analisi chimica

	u.m.		
Acidità totale in acido tartarico	g/l	6,51	
Ph			3,72
Acidità volatile in acido acetico detratta SO ₂	g/l	0,86	
Anidride solforosa totale	mg/l	80	
Anidride solforosa libera	mg/l	25	
Titolo Alcolometrico volumico effettivo	%	16,60	

La Pala Xiù Recioto della Valpolicella doc 2006

Nasce dai vitigni classici della Valpolicella, su un terreno povero, calcareo, dove la scaglia di pietra della Lessinia, le fa da padrona, ma dove la vite meticolosamente piantumata vi ha lentamente attecchito e con vigore è riuscita a fruttificare e portare a maturazione l'uva.

E' esposta in pieno sole (est/ovest) ad una altitudine di 350/400 slm.

Fin dalla raccolta ci ha raccontato le sua grande potenzialità.

Selezionata in campo, raccolta, depositata in fruttaia e lasciata a riposare lentamente senza alcuna forzatura per oltre 4 mesi, ha ceduto per evaporazione il 45% del proprio peso (acqua).

L'uva pigiata dolcemente, la vinificazione attenta alle temperature, i tempi di fermentazione, il passaggio in barrique, il seguirne le fasi fino alla messa in bottiglia hanno permesso di ottenere questo vino.

Si presenta con profumi complessi che spaziano dalla ciliegia, alla confettura di amarene e prugne, passando dalla rosa canina alla viola, per terminare infine in un leggerissimo aroma di tostura e liquirizia.

Il colore è limpido, rosso rubino vivace con riflessi violacei

All'assaggio non può che consolidare la promessa olfattiva con un esplosione di gusti unica, intenso e molto duraturo, complesso, dolce ma non stucchevole, vellutato, giustamente tannico, caldo di corpo, di ampia struttura e di grande armonia, lascia la bocca pulita e molto piacevole dopo la degustazione.

Olio Extravergine di Oliva La Pala

Ottenuto da olive della varietà Frantoio, Grignano, Moraiolo, Leccino, Favarol, le nostre piante sono cresciute a 270 m s.l.m. e allevate in vaso. Ulivi dai nomi che sembrano personaggi di un racconto di Boccaccia, maschere irriverenti e sensibili. Innamorate e caustiche. Alberi che, con le loro vesti argentate, illuminano quest'olio con caratteristiche sensoriali eccellenti.

Le colline della Valpolicella classica, per le loro caratteristiche pedoclimatiche rappresentano l'habitat ideale per la coltura degli ulivi. La raccolta si effettua manualmente con abbacchiatori. Poi la corsa al

LA PALA

VALPOLICELLA

frantoio poiché la frangitura deve avvenire entro dodici ore dalla raccolta. Estrazione per centrifugazione. Stoccaggio in bottiglia.

L'olio de La Pala si trova in vendita in bottiglie da 0,5 l. Il colore è giallo dorato con caldi riflessi verdognoli. Profumo ampio e fine con ricchi sentori vegetali. Sapore pieno e delicato arricchito da sentore di muschio, foglia di limone e frutta esotica.

Acidità inferiore allo 0,40 %.

Perossidi. 10, K₂₃₂: 1,37, K₂₇₀: - 0,06, □ K: - 0,14

PROFILI

Davide Gaeta

Direttore

Professore universitario, con cattedre presso le Università di Milano e di Verona, Davide Gaeta, direttore dell'Azienda Agricola La Pala, è una figura atipica nel mondo accademico: pur essendo uno tra gli studiosi più accreditati e qualificati (anche a livello internazionale), infatti, egli ha sempre voluto affiancare alla propria carriera di docente importanti esperienze come manager, imprenditore, consulente ed editore, che gli hanno consentito di calarsi nel vivo delle realtà oggetto dei suoi studi e insegnamenti.

Con l'avventura della Pala, alla quale dedica gran parte delle sue migliori energie, Davide Gaeta ha voluto marcare un momento chiave nella sua vicenda professionale, entrando da protagonista nel mondo dei produttori di grandi vini.

Professor Gaeta, come considera questa esperienza dell'Azienda La Pala?

“Una sfida che ho accettato da subito con passione. Le motivazioni sono di ordine diverso ma tutte ugualmente importanti. Prima di tutto, la consapevolezza di dovere realizzare il più intimo desiderio di Franca Maculan: che, con i proventi dell'Azienda, fosse sostenuta l'Associazione Bambini Cardiopatici nel Mondo, iniziativa alla quale ho sempre cercato di portare il mio contributo di idee e proposte concrete. In secondo luogo, il desiderio di vedere rinascere una vigna antica e preziosa, patrimonio di una terra da sempre vocata alla produzione vitivinicola. Infine, la volontà di contribuire alla piena valorizzazione di un vino – l'Amarone della Valpolicella – considerato ai vertici della produzione italiana ma ancora non giustamente apprezzato.

Raffaella Vèroli

Enologo

È una delle poche donne enologo d'Italia. E ha sulle sue spalle una grande responsabilità. Ma, accettando l'incarico di enologa dell'Azienda Agricola La Pala, Raffaella Vèroli era consapevole di avere la possibilità di realizzare un prodotto assolutamente particolare. In enologia, come in pochi altri campi, la mano dell'autore, la sua personalità, il suo modo di interpretare il prodotto sono veramente gli elementi che distinguono una cantina dall'altra, un vino da un altro. E il tocco di femminilità di questa giovane e preparata enologa trasmette all'Amarone della Pala un carattere unico e irripetibile.

L'Amarone della Pala, fin dalle sue prime uscite, è lo specchio della personalità di Raffaella: riservato, ma pronto a piacere a chi sia in grado di coglierne lo spirito di socievolezza: adatto quindi alla meditazione ma ottimo anche in abbinamento ai piatti dei menù più impegnativi. In ogni caso, comunque, è un vino che richiede attenzione e interesse.

Nel suo lavoro, Raffaella Vèroli unisce alla naturale passione di chi ha l'opportunità di lavorare con un prodotto di eccellenza, la consapevolezza che il frutto del suo lavoro non è destinato solamente a soddisfare i palati più fini e che, attraverso il successo dell'Amarone La Pala, saranno raggiunti obiettivi di solidarietà ancora più importanti.

Si tratta tuttavia di finalità che Raffaella Vèroli desidera tenere ben distinte: vuole che il suo Amarone sia apprezzato per sé stesso e non per il contesto solidaristico in cui l'Azienda opera. L'aiuto all'Associazione Bambini Cardiopatici nel Mondo è solo una motivazione in più, per chi lavora in azienda, per dare ogni giorno il meglio di sé.

Silvia Cirri

Segretario dell'Associazione Bambini Cardiopatici nel Mondo

Cattedratico e primario di anestesia, Silvia Cirri lavora presso l'Ospedale di San Donato Milanese e la Clinica Sant'Ambrogio a Milano, oltre a collaborare con altre istituzioni. Da sempre impegnata nel

LA PALA

VALPOLICELLA

ruolo principale di medico che richiede vocazione e metodo, studio e applicazione e che offre soddisfazione attraverso sacrifici, Silvia Cirri è altrettanto scrupolosa nel condurre le attività correlate di solidarietà e volontariato concretamente mirato. Nel 1994, insieme al professor Alessandro Frigiola fonda l'Associazione Bambini Cardiopatici nel Mondo".

Professoressa Cirri, quali sono i punti d'incontro tra la sua professione e le finalità dell'Associazione?

"È un progetto che costituisce una realtà preziosa, un punto di riferimento credibile e importante per chi associa all'idea del mestiere di medico quella della vocazione personale. L'ABCM ha acquisito importanza internazionale, grazie alle missioni operatorie effettuate in Italia, ma soprattutto a quelle nei paesi ai confini dello sviluppo, che per motivi sociali, politici, economici o territoriali hanno gravi lacune nell'apparato medico e assistenziale. Brasile, Libia, Camerun, Perù, Egitto, Siria, Kosovo, Azerbaijan, Yemen, solo per citare alcune mete toccate da Silvia Cirri, con il professor Frigiola e uno staff medico e paramedico d'eccellenza, per guarire i bambini cardiopatici".

Cosa vi distingue da altre associazioni che operano in questo settore?

"Principalmente la nostra visione della vita e del mondo: riteniamo importante la formazione di medici locali, offrendo borse di studio e fornendo macchinari e strumenti per cura e diagnosi agli enti ospedalieri locali".

Come si è avvicinata al progetto della tenuta La Pala?

"La mia carriera è tutta permeata di una dualità vincente: progetto con azione, intervento con pianificazione, attenzione al particolare e visione d'insieme. È con questo approccio che mi sono avvicinata alla tenuta La Pala in Valpolicella, il generoso lascito testamentario di Franca Maculan ai medici dell'ABCM: con il professor Davide Gaeta e altri collaboratori abbiamo deciso di tenere anziché rivendere, e di curare le vigne fino alla produzione di grandi vini: l'Amarone prima, il Recioto poi. Se nel lavoro lo scrupolo è fondamentale, altrettanto lo è l'impegno nella missione non secondaria di imprenditrice per l'Associazione: organizzando eventi, partecipando a mostre e creando un modulo comunicativo decisamente più vicino ai fruitori di tutti i livelli. Con la crescita dell'Azienda Agricola La Pala, abbiamo spostato ancora più in là gli orizzonti legati all'autofinanziamento dell'operato medico".

Alessandro Frigiola

Primario di Cardiocirurgia del Centro "Edmondo Malan"- San Donato Milanese
Originario di Vicenza, Alessandro Frigiola ha realizzato il più grande Centro italiano di cardiocirurgia presso l'Istituto Policlinico di San Donato milanese, uno dei primi in Europa, di cui è attualmente il primario. Vanta centinaia di pubblicazioni sulle malformazioni cardiache e sulle modalità operative per eliminarle.

Com'è nata l'idea dell'Associazione Bambini Cardiopatici?

Già nel 1988, il professor Alessandro Frigiola sente forte il tema della solidarietà verso le popolazioni più povere e disagiate nel mondo, dedicandosi alla causa con il proprio impegno medico. In pochi anni, forte della sua determinazione e del suo slancio solidaristico, Frigiola ha coinvolto nel suo progetto un gruppo di valenti medici e volontari italiani, giungendo così nel 1994, assieme alla professoressa Silvia Cirri, a fondare l'associazione "Bambini Cardiopatici nel Mondo".

Qual è il contributo concreto offerto dall'ABCM?

L'Associazione si è progressivamente dotata di una struttura operativa interna che, oltre a costituire un punto di riferimento immediato per i piccoli cardiopatici dei paesi più poveri, è anche espressione di un progetto di respiro ancora più ampio: fare sì che quella parte del pianeta che oggi, per curare queste malattie, deve dipendere dall'aiuto dei paesi più ricchi possa porre le basi per acquisire proprie competenze e proprie tecnologie in campo medico-chirurgico.

"Salvare la vita dei bambini, spiega Frigiola, è la principale ragione d'essere dell'Associazione, che persegue il proprio obiettivo lavorando in una duplice direzione: quella dell'intervento vero e proprio dell'équipe chirurgica ("salvare oggi") e quella non meno importante della formazione ("salvare domani"), creando nei Paesi stessi in cui oggi si interviene direttamente, strutture e personale in grado di affrontare con le proprie forze anche le situazioni più complesse e di svolgere a sua volta opera didattica e di collaborazione scientifica con personale medico di altri Paesi".

Qual è il suo obiettivo più ambizioso?

LA PALA

VALPOLICELLA

Trasformare un aereo modello B52 in un centro cardiocirurgico volante, per poter raggiungere rapidamente qualsiasi località del mondo dove un bambino cardiopatico può essere sottratto alla morte. Se la solidarietà deve essere concreta, i sogni a volte devono davvero volare per diventare realtà.

Alessandro Giamberti
Cardiocirurgo Pediatra

Consigliere de La Pala dalla nascita dell'azienda, Alessandro Giamberti è cardiocirurgo pediatra noto a livello internazionale, autore di numerosissime pubblicazioni scientifiche. Marchigiano di nascita, milanese d'adozione, ha scelto il mondo come playground: esercita infatti la propria professione sia in Italia che all'estero e nell'ambito sociale muove la propria attività verso iniziative concrete. Inizia la sua carriera a Roma presso l'Ospedale Bambino Gesù. Si trasferisce quindi a Parigi e poi a Londra ove acquisisce esperienze che valorizzerà nel corso della sua intensa attività medica.

E' consigliere dell'Associazione Bambini Cardiopatici nel Mondo e oggi si divide tra l'impegno italiano presso l'IRCCS Policlinico San Donato e le missioni estere.

Dal 2001 dirige il Progetto Camerun per conto dell'ABCM ed è impegnato in prima linea anche in tutti gli altri progetti.

E' consulente ufficiale per la cardiocirurgia pediatrica del Central Oil Workers Hospital di Baku in Azerbaijan, e dei centri di Tirgu Mures, Romania; Cairo University, Egitto; Essalud, Lima, Perù; Hospital Materno Infantil di Las Palmas Gran Canaria, Spagna.

Il suo lavoro è stato premiato con riconoscenze e premi, ulteriori attestati di stima oltre a quelli meno ufficiali ma ugualmente importanti che riceve dai suoi pazienti.

E' professore a contratto di cardiocirurgia pediatrica della Scuola di Specializzazione in Cardiocirurgia presso il Centro Cardiologico Monzino di Milano.

Dottor Giamberti, quali sono le principali criticità nell'esercitare la sua professione nei Paesi in via di sviluppo?

“E' molto impegnativo curare i malati di cuore in Paesi in cui anche la salute di base è difficile da assicurare, e intervenire su bambini o neonati lo è ancora di più. Questo è il motivo per cui siamo così impegnati su questo fronte. Anche in Paesi in cui ci sono strutture e competenze necessarie per intervenire sugli adulti, è molto difficile che ci sia la possibilità di operare i bambini. Spesso esistono centri dotati di moderne attrezzature che però si occupano solo dei pazienti adulti e dove frequentemente viene affidato all'Associazione il compito di sviluppare e gestire la cardiocirurgia pediatrica.”

GIANCARLO PASTORE