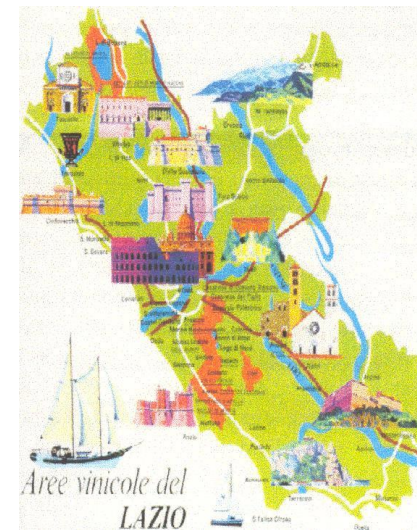


***CLUB DI
CONVERSAZIONE
ITALIANA
DI TOURNAI***



FEBBRAIO 1997 - N° 41

Est! Est!! Est!!! di Montefiascone

L'Est! Est!! Est!!! Di Montefiascone è uno dei pochi vini di antica produzione ad avere una data di nascita certa: l'anno 1100.

Fino ad allora il vino prodotto sulle pendici che salgono dalle rive del lago di Bolsena fino all'abitato di Montefiascone erano apprezzati in ambito locale, lodati dai viandanti, presenti nei grandi centri più nel ricordo e nei racconti che per effettiva esistenza di commerci. Ma quell'anno accadde che l'imperatore Enrico V si spostasse verso Roma alla testa di un potente esercito, per chiarire alcune controversie con Papa Pasquale II. Al seguito di questa spedizione si trovava anche un vescovo, Mons. Giovanni Defuk che, deciso a godere più dei vantaggi turistici e dionisiaci della spedizione, che di quelli politici, si faceva precedere, in ogni borgo, dal suo coppiere Martino con il compito di selezionare i vini delle migliori cantine. Giunto a Montefiascone, Martino non trovò sufficiente scrivere "Est!" vicino alla porta dell'osteria per indicare la presenza di buon vino. Il segnale convenuto non faceva giustizia alla bontà di quanto vi aveva degustato e, non avendo concordato altrimenti, pensò di ripetere tre volte quell'"Est!", rafforzandone l'importanza e la perentorietà. Nacque quel giorno la fama e la gloria dell'Est! est!! est!!!, dal momento in cui Defuk assaggiò il vino e, rapito dalla sua soavità, prolungò la sosta per ben tre giorni, tornandovi poi al termine della missione imperiale e restandoci fino alla morte, coronata dalla sepoltura nel locale tempio di San Flaviano e dall'usanza, perpetuata per qualche secolo, di rovesciare ogni anno un barile di vino sulla sua lastra sepolcrale.

DATI COMMERCIALI

Strutture di produzione: 407 produttori.

Numero ettari iscritti: 416,71.

Quantità massima producibile: 37.920 hl.

Quantità prodotte: 18.937 hl.

SPECIFICHE DOC

Zona di produzione: i territori comunali di Montefiascone e dintorni, in provincia di Viterbo.

Vitigni: Trebbiano toscano (Procanico) 65%, Malvasia bianca toscana 20%, Rossetto (Trebbiano giallo) 15%.

Gradazione alcolica minima: 11 %.

Conservazione: tre anni, in piedi.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino; profumo vinoso; sapore sapido, di corpo, armonico, asciutto o abboccato.

Abbinamenti: Antipasti freddi, minestre, creme di verdura, piatti di pasta con sughi a base di pesce, frittiture di pesce minuto, anguilla alla cacciatora, pesci di lago in umido e arrosto, carni bianche. Se abboccato, ottimo con macedonie e torte di frutta fresca. Va servito a 10-12°.



La riunione del 5 febbraio

avrà per tema di conversazione il vino italiano. Accompagnamento di un buon piatto della cucina italiana, piacevole momento condiviso tra amici... un bicchiere di buon vino, a che cosa vi fa pensare "

La volta scorsa

Il dibattito sull'eventuale trasformazione del nostro club da associazione di fatto ad ASBL è proseguito. Non è sembrata sussistere la necessità di fare questo passo. Per quanto riguarda i vari aspetti legati alle responsabilità del comitato direttivo (e quindi delle persone che lo compongono), la sottoscrizione ad un'assicurazione risolverebbe il problema. Per offrire, poi, al club opportunità di rinnovamento interno, l'introduzione di un regolamento interno minimalista è stato considerato come una buona soluzione. Il club avrebbe in tal modo uno statuto intermedio tra l'associazione di fatto e la struttura ed il funzionamento più rigido di una ASBL. Una via di mezzo che dovrebbe permettere al club di conservare il suo carattere particolarmente conviviale. Nel corso del dibattito è anche riemersa l'idea (già espressa durante la genesi del club di conversazione italiana di Tournai) di rendere "permanente" l'attività del nostro club impiantandolo in una vera e propria "*casa italiana*".

Ringraziamo il nuovo membro, **Mohammed Benadjel**, di averci raggiunti e sia il benvenuto tra di noi.

* * * * *

Le riunioni de club si svolgono il primo mercoledì di ogni mese presso il **Royal Tennis Club Tournaisien**, 16, rue des Prés - 7503 FROYENNES (tel. 069/23.28.46) e cominciano **alle 19.30**