Anno XXIII N° 253 - GENNAIO 2024

4Passi

notiziario mensile a cura del Gruppo Escursionistico

oltrelacittà

Copia riservata per

Tavernaccia - La Romola
Anello di Terzolle

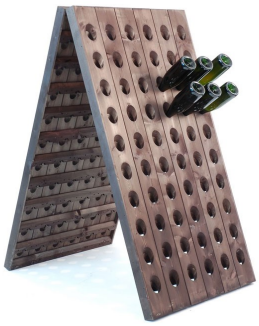
Champagne

Avete tutti brindato allo scoccare della mezzanotte per il nuovo anno? Ebbene questa è la storia della nascita delle "BOLLICINE"

Lo Champagne prende il nome dalla provincia storica della Champagne, situata nella regione francese del Grande Est, dove il vino è prodotto, è uno dei pochi vini ai quali sia stato attribuito un inventore: l'abate benedettino Dom Pierre Pérignon, l'inventore del "Methode Champenoise" anche se sulla storia della sua origine esistono versioni differenti.

I vini della regione della Champagne erano conosciuti fin dal Medioevo; venivano prodotti principalmente dai monaci delle numerose abbazie presenti nella regione, che lo usavano come vino da messa. Ma anche i regnanti francesi apprezzavano molto questi vini, fini e leggeri. Si trattava però principalmente di vini fermi, quindi senza spuma, e rossi. Intorno al 1670, Pierre Pérignon, giovane monaco benedettino, giunse all'Abbazia d'Hautvillers, vicino a Épernay; egli trovò il convento e le vigne in uno stato di totale abbandono e si adoperò per rimetterle in sesto. Il suo lavoro fu indirizzato principalmente alla produzione del vino; si applicò alla selezione delle uve migliori, la sua scelta cadde sul pinot nero, ad affinare le tecniche del taglio dei vini (assemblaggio di uve dello stesso tipo provenienti da zone diverse), e a preferire una spremitura dolce per ottenere un mosto chiaro anche se da uve a bacca nera, tecniche caratteristiche, ancora oggi, della produzione dello champagne. Rimane il dubbio sulla genesi della trasformazione del vino fermo in vino spumante: una versione afferma che lo champagne sia nato casualmente per errore durante il processo di vinificazione di alcuni vini bianchi; tale errore avrebbe causato lo scoppio di alcune bottiglie poste in cantina e quindi portato alla scoperta, da parte dell'abate, della "presa di spuma". Un'altra versione afferma che l'abate, per rendere più gradevole il vino prodotto, vi aggiungesse in primavera dei fiori di pesco e dello zucchero, tappando successivamente la bottiglia con tappi di legno di forma tronco-conica: allo stappare della bottiglia si produceva della spuma. Un'ulteriore versione afferma che i viticoltori che usavano vinificare le uve di pinot si fossero resi conto che il vino ottenuto invecchiava male nelle botti, per cui decisero di imbottigliarlo subito dopo la fermentazione; nelle bottiglie questo vino conservava efficacemente gli aromi, ma aveva il difetto di diventare naturalmente spumante, il che comportava lo scoppio di molte bottiglie.

Quale che sia la versione, l'abate arrivò alla conclusione che la spuma fosse dovuta a una rifermentazione, dovuta a errori nella vinificazione o all'aggiunta di lieviti e di zucchero, con conseguente produzione di anidride carbonica. A questo punto, resosi conto della gradevolezza del vino "spumante", decise di perfezionarne la produzione. Anche altri proprietari di vigne della zona cominciarono a produrre il vino seguendo le indicazioni dell'abate e i nuovi produttori contribuirono all'affinamento e al miglioramento della tecnica di produzione dello champagne. Il problema della formazione di un deposito (la cosiddetta feccia) nelle bottiglie, durante la permanenza in cantina per la seconda fermentazione fu risolto dai tecnici dell'azienda di Barbe Nicole Ponsardin, vedova Clicquot (la famosa *Veuve Clicquot*); essi idearono le *pupitres* (strutture a "V" rovesciata costituite da due tavole di legno incernierate su un lato e dotate di fori in cui inserire i colli delle bottiglie) e misero a punto il *remuage sur pupitres*, tecnica che consentiva di effettuare la separazione dei lieviti dal vino, dando così allo champagne la limpidezza che lo caratterizza. Lo scopo del *"remuage"* è quello di raccogliere il deposito nel collo della bottiglia. Questo processo consiste nel ruotare ogni bottiglia molto gradualmente su se stessa, facendola passare da una posizione orizzontale a una posizione verticale "a testa in giù", pertanto il deposito scenderà nel collo della bottiglia. Questa operazione può essere fatta a mano: le bottiglie vengono posizionate su scrivanie realizzate in legno, una bottiglia viene girata manualmente in media 25 volte nell'arco di un mese e mezzo. Oggi è per lo più automatizzata: permette di smuovere casse metalliche contenenti 500 bottiglie e riduce il tempo di *remuage* da circa 6 settimane a 1 settimana, senza nulla togliere alla qualità del vino. Al termine di questo processo, il deposito sarà completamente accumulato nel collo della bottiglia, pronta per la fase successiva: la *sboccatura*: Per eliminare la feccia nobile, si congela il collo della bottiglia in modo che questa rimanga inglobata nel ghiaccio che si forma e sarà espulsa insieme ad esso. Si tratta di un'operazione molto spettacolare che in passato era praticata manualmente *(alla volèe)* mentre oggi è completamente automatizzata. Dopo la *sboccatura*, la bottiglia è ricolmata utilizzando la *liqueur d'expèdition*, uno sciroppo di dosaggio la cui composizione è mantenuta segreta da ogni spumantista. La *liqueur d'expèdition* serve sia a dare l'impronta specifica di ogni azienda che a identificare la categoria di appartenenza in base al residuo zuccherino desiderato. Si passa quindi alla chiusura della bottiglia con il tappo in sughero, ancorato con la gabbietta metallica, per poi abbellirla con l'etichetta aziendale.



Il vino

Il Vino uno dei principali alimenti della nostra dieta, fonte conviviale e di grande interesse regionale, ne sappiamo tante su esso, ma su i "giornalini" di quest'anno vogliamo darne di ulteriori, speriamo che siano di vostro gradimento e che possano ampliare la già vostra conoscenza, speriamo di riuscirci e se non lo facciamo ci dispiace, ma noi della redazione ci metteremo il nostro massimo impegno.

Storia del vino - La storia del vino risale alla Preistoria: così antica da confondersi con la stessa storia dell'umanità. Le prime testimonianze archeologiche registrate di presenza della *Vitis vinifera* sono state rinvenute in alcuni siti degli odierni territori della Cina (7000 anni a.C.), della Georgia (6000 a.C.), dell'Iran (5000 a.C.), della Grecia (4500 a.C.) oltre che in Sicilia (6000 a.C.). La prova più antica della produzione di vino (la vinificazione) seriale è stata trovata in Armenia (4100 a.C.) con la scoperta della più antica cantina esistente per la conservazione. I Fenici furono tra i più grandi produttori e, con i loro commerci, diffusero le tecniche di produzione del vino in tutto il Mediterraneo. Ma è in Grecia e a Roma che nasce una vera e propria cultura del vino, i Romani avevano l'abitudine di diluirlo con l'acqua. Nell'Antica Grecia si adorò Dioniso e l'Antica Roma ne trasmise il culto tramite la figura di Bacco. Il temporaneo stato alterato di coscienza riconducibile all'assunzione di vino (comunemente noto come ubriachezza) venne considerato in un ambito religioso fin dalle sue origini. Il consumo rituale di vino rimase parte integrante della pratica dell'ebraismo sin dai tempi biblici e, come parte della celebrazione eucaristica per commemorare il sacrificio di Gesù sulla croce, diventò ancora più essenziale per le origini del cristianesimo e la Chiesa nascente. Anche se - almeno nominalmente - l'Islam proibì la bevanda alcolica e conseguentemente anche la produzione e il consumo di vino, durante l'Epoca d'oro islamica, studiosi di alchimia come Jabir ibn Hayyan ("Geber") risultarono essere dei veri e propri pionieri nel distillato di vino sia per scopi medicinali sia industriali, ad esempio nella creazione di profumi. Nel Medioevo l'utilizzo del vino nella liturgia eucaristica favorì la trasmissione delle antiche tecniche vinicole, nonché la creazione della "ricetta" del vino così come la conosciamo oggi, senza gli aromi e le erbe con i quali invece gli antichi arricchivano la bevanda. Nell'età moderna si attestano le grandi scoperte alimentari del XV-XVIII secolo, ad esempio della birra, del tè e della cioccolata, che arrivano in Europa mentre il vino inizia a essere esportato nel Nuovo Mondo. Nonostante i manufatti in vetro abbiano fatto parte della cultura materiale dell'uomo fin dalla Preistoria, così come il vino, è solo nel '600 che viene prodotta la prima bottiglia da vino, la cosiddetta "English Bottle", antenata delle moderne bottiglie. Alcune fonti ne attribuiscono la paternità al filosofo e pensatore inglese Kenelm Digby, sebbene la bottiglia di

vetro da vino sia stata brevettata dall'ufficiale della British Royal Navy, John Colnettin.
Un'ulteriore tappa fondamentale nella storia del vino è stata l'invenzione del tappo di sughero che, grazie alla sua porosità, crea un perfetto equilibrio tra l'aria contenuta nella bottiglia e quella esterna, permettendo il processo di invecchiamento. Nonostante non si sappia con sicurezza chi ha inventato il vino, è certo che la sua invenzione ha lasciato un segno nella nostra storia agroalimentare.

Etimologia

La parola italiana "vino", che si mantiene piuttosto simile in quasi tutte le lingue romanze e non solo, deriva dal latino "vinum" che, a sua volta, trae origine dal greco classico "οἶνος". L'origine comune della parola in tutte le civiltà di derivazione indo-europea testimonierebbe l'antichità di questa bevanda. L'utilizzo di questa parola latina si sarebbe poi diffusa ai popoli che parlavano umbro, osco, falisco, leponzio e, successivamente, anche nelle lingue celtiche e germaniche. Anche i termini slavi utilizzati per riferirsi a questa bevanda sembrano derivare dal prestito latino. Secondo altre teorie, il termine deriverebbe invece dalla parola sanscrita "vene", caratterizzata dalla stessa radice di Venere, nome della dea romana dell'amore e del piacere, a connotazione della vocazione del vino legata al godimento e al piacere stesso.

Burraco

Venerdì 12 gennaio 2024

Partecipanti al burraco € 5,00

Spuntino cena ore 19.45 € 10,00

Confermare la partecipazione entro martedì 9 gennaio 2024

Agostino Di Chiazza cell. 3395078636

La Befana ...vien di notte con le scarpe tutte rotte...

6 gennaio - La festa dell'Epifania è una antica ricorrenza cristiana che celebra la manifestazione della divinità di Gesù; nelle chiese occidentali è la festa della visita dei Re Magi, mentre in oriente è la festa che ricorda il battesimo di Gesù nel Giordano. La sua vigilia ne Paesi Anglosassoni è chiamata "La dodicesima notte"...c'è anche una commedia di Shakespeare così intitolata.

La data è il 6 Gennaio ma per gli Ortodossi della Chiesa di rito Bizantino è il 19 in quanto il Natale lo festeggiano il 7 gennaio perché seguono il vecchio calendario Giuliano.

Comunque per noi italiani l'Epifania è una festa religiosa ma anche un'occasione di far regali ai bambini ...doni portati non dai Re Magi come ad esempio in Spagna ma da una figura leggendaria …"la Befana" ..una vecchia brutta e vestita di stracci che cavalca una scopa e vola di casa in casa come Babbo Natale.

La leggenda dice che i Re Magi chiesero informazioni ad una vecchietta su dove vivesse Gesù Bambino e dopo la invitarono ad unirsi a loro; lei rifiutò ma poi si pentì e, preparato un sacco pieno di dolcetti , cominciò a cercarli senza però trovarli ...allora cominciò a bussare ad ogni porta regalando dolci ai bambini nella speranza di trovare il Bambin Gesù.

Comunque la figura della Befana oggi è strettamente italiana , antica più del cristianesimo in quanto legata a riti celtici e mitraici e solo nell'era cristiana prende poi il nome legato al termine Epifania. Le calze appese al camino, i dolci e i pezzi di carbone per i bambini cattivi sono comuni in tutta la penisola tranne che in Sicilia dove al posto del carbone la Befana lascia un bastone.

Sembra che i doni della Befana fossero in realtà auspici per il nuovo anno mentre lei rappresentava il vecchio che se ne andava lasciando la sua eredità…mentre il volo sulla scopa riporta a figure di dee che volavano sui campi per propiziarne la fertilità, in primis la dea della luna, Diana signora della notte e della natura.

In effetti, se il Natale ha il solare e maschile Babbo o Santa Klaus, la dodicesima notte è tutta al femminile con la divina luna che nella notte illumina e benedice i futuri raccolti…

Per molti la figura di una donna a cavallo di una scopa ricorda la mitica "strega"; in effetti Befane e streghe sono simili nell'aspetto ma molto diverse nei fini...in realtà è il principio femminile che viene visto sotto due aspetti, quello del male, della magia nera capace di malefici e quello del bene, dei doni, dell'auspicio per il futuro che sarà pieno di luce via via che il sole aumenterà nei giorni e nelle settimane.

L'aspetto di vecchia della Befana deriva dal fatto che appunto rappresentava l'anno vecchio e del resto in molti luoghi in Europa e in Italia si usava bruciare all'inizio del nuovo anno un fantoccio che rappresentasse il vecchio ...e spesso era una figura femminile!

Insomma la Befana nasce da un insieme di riti, leggende e credenze ...al giorno d'oggi è una figura ben delineata e conosciuta da tutti e ha una sua città di elezione: si tratta di Urbania, in provincia di Pesaro/Urbino, dove esiste la casa della Befana e dove ogni anno si celebra la festa di questa signora "diversamente giovane e diversamente avvenente."

In Toscana la Befana è particolarmente amata e celebrata; in provincia di Grosseto esistono i Befani, uomini che vanno in giro per i paesi cantando ed augurando Buona Pasqua in quanto è con l'Epifania che la chiesa annuncia la futura Pasqua.

Una città dove si festeggia solennemente la Befana è Roma: tutti i 6 gennaio a Piazza Navona c'è una grande fiera di bancarelle con dolci e balocchi con una gran folla di romani e turisti. E' naturale che in questa città si adori la Befana in quanto come detto prima è la trasfigurazione in chiave cristiana della dea Diana che i romani omaggiavano durante il periodo del solstizio.

Tutta moderna è, invece, la tradizione della Befana dei Vigili: nata dopo la seconda guerra mondiale, quando gli italiani cominciarono ad avere quasi tutti a disposizione mezzi a motore a due o quattro ruote e quindi a fare i conti col traffico cittadino… In questo modo la gente voleva ringraziare le forze della polizia municipale e ….sperare nella futura indulgenza sulle contravvenzioni! I doni spesso erano così tanti che una parte veniva distribuita ai non abbienti, questa usanza andò poi a perdersi con l'aumento della ricchezza nazionale ma recentemente è stata ripristinata in alcune località .

E comunque sia ….

Befana, Befanotto o Diana...

L'Epifania tutte le feste porta via ….

14 Gennaio

Tavernaccia - La Romola

PRIMA USCITA DOPO LE FESTE NATALIZIE E DELL'ANNO NUOVO.

PERCORSO FACILE DI CIRCA 9 KM, E PER NON FARCI MANCARE NULLA, PRANZO AL CIRCOLO DELLA ROMOLA

CON DUE PRIMI, ACQUA, VINO, DOLCINO E CAFFE':

€ 15,00 + 5,00 DI QUOTA ! ! !

Si parte dalla Romola e attraversando il paesino possiamo scorgere alcuni punti panoramici, continuando la camminata ci dirigiamo, tra brevi saliscendi, in località Tavernaccia. Si prosegue per raggiungere Poggio Valicaia. Poi si scende attraverso boschi e campi per giungere alla Chiesina di Santo Stefano a Gabiola. Si scende fino al fondo della valle e affrontiamo una breve ultima salita che ci riporta alla Romola:

DOVE CI ASPETTA UN PASTO CALDO!!!!

Se per motivi atmosferici non venisse effettuata la camminata ….
ci consoleremo ugualmente con il pranzo!

BLOCK NOTES: 14 Gennaio: "Tavernaccia - La Romola"

Organizzatori: Piero Martini - Adriano Sirigatti

RITROVO: ore 8:45 Via del Perugino angolo via Simone Martini

PARTENZA: ore 9:00

TRASPORTO: Mezzi propri

PRANZO: presso Circolo della Romola

ESCURSIONE: Facile

DISLIVELLO: Salita e discesa 200 m circa

DURATA ESCURSIONE: 9 km circa - ore 3:30 circa

Quota individuale € 20,00 (con Pranzo)

Coloro che metteranno le proprie auto a disposizione saranno rimborsati con € 5,00

Iscrizioni a partire da martedì 2 Gennaio 2024

entro e non oltre giovedì 11 (a causa della prenotazione al ristorante)

telefonando al referente:

Piero Martini cell. 3398625601

28 GENNAIO
nei dintorni del torrente TERZOLLE

ITINERARIO

Escursione ad anello che da Serpiolle lungo le pendici di Monte Morello ci porta, prima alla Pieve di Sant'Andrea a Cercina per poi raggiungere il Castello di Castiglione nostro punto massimo di salita.

Il percorso si snoda prevalentemente su strada asfaltata

Ricordata nell'880 e anticamente denominata Santa Gerusalemme, fu di patronato dei Catellini da Castiglione, che promossero interventi architettonici quali, nel XIV secolo, l'ampliamento dei locali adibiti a residenza del rettore e del pievano, e, nel XV secolo, la sistemazione del chiostro.

L'edificio, a tre navate divise da pilastri, è caratterizzato da un elemento particolarmente originale: l'aggetto della cella campanaria rispetto alla canna del campanile. Nell'abside destra vi sono affreschi giovanili di Domenico Ghirlandaio (Santi Girolamo, Barbara e Antonio Abate), nell'abside centrale vi è il polittico trecentesco del Maestro di San Niccolò; in fondo alla navata sinistra vi sono affreschi tardo-cinquecenteschi.

Castello di Castiglione - L'esistenza di un castello nei pressi di Cercina è attestata a partire dal X secolo Lo sviluppo del castello fu legato alla famiglia dei Catellini da Castiglione, che ne deteneva il possesso intorno al 1230 da cui derivò il nome.

Alla fine del XIV secolo i Catellini vennero espulsi dalla Repubblica Fiorentina perdendo i propri diritti sul castello, che riottennero nel 1434, mantenendone il possesso per i successivi secoli. Nel XV e nel XVI secolo dovette subire diversi interventi, che lo trasformarono da luogo fortificato a residenza signorile.

L'edificio si presenta composto da più parti edificate in periodi diversi. L'ala sud-occidentale sembra essere di più antica origine. L'attuale aspetto si deve a trasformazioni subite probabilmente nel XV-XVI secolo: di questo riordino e ampliamento sono visibili sulla facciata sud i due portoni di accesso incorniciati con blocchi bugnati di pietra (uno dei quali tamponato) e le ampie finestrate uguali a quelle del lato est nel cortile interno.

Durante l'assedio di Firenze (1529-1530), Dante di Guido da Castiglione si battè a duello con il fuoriuscito Bertino Aldobrandi, lontano parente di Benvenuto Cellini. Lo stocco impugnato da Dante fu per secoli conservato nel castello e viene minuziosamente descritto da Domenico Guerrazzi nel suo romanzo storico "L'assedio di Firenze", fino a quando, verso il 1889, venne venduto all'asta.

Parte dell'ala sud dell'edificio è dovuta ad un'aggiunta successiva, ciò è provato dall'assenza dei locali sotterranei, che invece sono presenti nel resto della costruzione, e dalla raffigurazione del complesso nell'affresco di Bernardino Poccetti nel chiostro di San Marco; la presenza dello stemma dei Catellini al centro della facciata di quest'ala indica tuttavia la sua realizzazione precedentemente alla vendita dell'edificio nel XIX secolo. Agli inizi del XIX secolo l'edificio fu venduto ai Garinei, passando poi per successivi atti di vendita ai Sambalino, agli Strozzi, a Giangualberto Carminati (1897), ai Pozzolini (1913). Nel corso del XX secolo ebbe numerosi altri cambiamenti di proprietà e venne lasciato in stato di abbandono.

BLOCK NOTES: Anello Terzolle 28 gennaio 2024

Organizzatori : Mauro Mazzoni - Mario Ranfagni

RITROVO: ore 8.15 Via del Perugino ang. Via Simone Martini

PARTENZA: ore 8.30

TRASPORTO: Mezzi propri

PRANZO: a sacco

ESCURSIONE: Facile - Medio per attraversamenti fiume Elsa

DISLIVELLO: salita e discesa m. 190 circa

DURATA ESCURSIONE: ore 4:00 circa (km. 11,00 circa)

Quota individuale: € 5,00

Coloro che metteranno le proprie auto a disposizione non pagheranno la quota

Iscrizioni a partire da martedì 16 gennaio telefonando al referente

Mario Ranfagni : cell. 3497541783

PROGRAMMA ESCURSIONI 2024

GENNAIO

14 - Tavernaccia - La Romola

28 - Anello Terzolle

FEBBRAIO

11 - Castel Ruggero

25 - Anello di Montespertoli

MARZO

10 - Castel dell'Alpi - Madonna dei Fornelli

24 - Rifugio del Faggione

APRILE

7 - Colonnata - David

25 - 3 giorni in Val di Susa

MAGGIO

5 - Anello in Calvana -Galliano Tortelli

19 - Croce di Pratomagno

GIUGNO

2 - Colla di Casaglia

16 - Sumbra

21/24 - Dolomiti

LUGLIO

7 - Porta Franco (Maresca)

20/21 - Weekend a Lancisa

SETTEMBRE

Settimana al mare

22 - Alto Carigiola

OTTOBRE

6 - Anello di Goraiolo

20 - Montegufoni

NOVEMBRE

3 - Anello Fonti Monte Morello

17 - Cammino S.Jacopo Montecatini

DICEMBRE

1 - La Botte - Calzaiolo

LEGENDA SIMBOLI

TURISTICA

Facile adatta a tutti

FACILE

Escursione inferiore a 4 ore
Dislivello max. 300 mt

MEDIA

Escursione inferiore a 5 ore .
Dislivello max. 450 mt.

IMPEGNATIVA

Escursione superiore a 5 ore.
Dislivello oltre 550 mt.

DIFFICILE

Escursione di lunga percorrenza Notevole dislivello e tratti esposti

"QUATTRO PASSI" periodico di informazione per i soci del GRUPPO ESCURSIONISTICO OLTRELACITTA'

Sede e redazione: Casa del Popolo di San Bartolo a Cintoia - via S. Bartolo a Cintoia 95 - 50142 FIRENZE

cell. 3312065170 - e-mail oltrelacitta@tin.it

Redazione: Donatella Deotto - Agostino Di Chiazza - Gabriella Innocenti - Mauro Mauri - Mirko Mosca

DIRETTORE RESPONSABILE: Guido Galli - STAMPATO E DISTRIBUITO IN PROPRIO