



## Settembre 2022

### Assemblea dei soci

**Venerdì 2 settembre**, alle ore 20, si è riunita presso l'agriturismo "Le Bucoliche" l'**Assemblea dei soci**, con il seguente ordine del giorno:

1. approvazione del bilancio consuntivo 2021-2022 del Club;
2. approvazione del bilancio consuntivo 2021-2022 della "Fondazione dei Rotariani del Club di Osimo";
3. presentazione del bilancio preventivo 2022-2023 della "Fondazione dei Rotariani del Club di Osimo" (già accluso al Piano Diretti-



vo di Club);

4. votazione della proposta di emendamento del Regolamento per la ridefinizione delle nuove quote associative con visione e analisi dei costi fissi.

Nello specifico, l'art 6.1 viene modificato come segue:

*"A far data dal 1° luglio 2022, ogni Socio è tenuto a versare a favore del Club la quota sociale di € 1150,00 (millecentocinquanta,00) in quattro rate trimestrali, rispettivamente al 1° luglio, 1° ottobre, 1° gennaio e 1° aprile. La quota sociale comprende le quote individuali destinate al RI, l'abbonamento annuale alla rivista ufficiale, le quote individuali destinate al Distretto 2090, il contributo alla Fondazione Rotary e i contributi al Club per la gestione ordinaria e la realizzazione dei progetti di servizio. La quota sociale sarà aggiornata annualmente ad ogni inizio di Anno secondo l'indice ISTAT dell'anno solare precedente a partire dall'anno 2022/2023.";*

### IN QUESTO NUMERO

- Assemblea dei soci
- Serata presso la Casa Vinicola Garofoli

5. nomina della commissione per l'individuazione dei candidati a Presidente del Club per l'anno rotariano 2024-2025;
6. Sostituzione di Mauro Calcaterra nel CdA della "Fondazione dei Rotariani del Club di Osimo".

*L'approvazione del Bilancio preventivo 2022-2023 del Club è rimandata ad Ottobre, dopo che sarà definita la nuova quota sociale.*

Verificato il raggiungimento del quorum, essendo presenti 27 soci, si passa alle illustrazione, discussione e votazione di ogni punto all'odg.

1. Il bilancio consuntivo 2021-2022 del Club viene presentato da Francesco Trillini, Tesoriere di Club nell'anno di riferimento

**Esito della votazione: il Bilancio viene approvato con: 26 favorevoli, 1 astenuto, 0 contrari su 27 votanti.**



2. Il bilancio consuntivo 2021-2022 della "Fondazione dei Rotariani del Club di Osimo" viene presentato da Mauro Calcaterra, Presidente della Fondazione:

**Esito della votazione: il Bilancio viene approvato con 26 favorevoli, 0 astenuti, 0 contrari su 26 votanti.**

3. Il bilancio preventivo 2022-2023 della "Fondazione dei Rotariani

del Club di Osimo viene presentato da Mauro Calcaterra, Presidente della Fondazione. Non ci sono commenti specifici.

4. Dopo una serie di interventi, sia contro che a favore, nonché proposte di modifiche della mozione, si passa alla votazione di quanto previsto dall'odg con il seguente esito: **la modifica del Regolamento viene approvata con 18 favorevoli, 5 astenuti, 4 contrari su 27 votanti.**

5. Sarah M. Howell, in quanto Presidente pro tempore del club, è componente d'ufficio; vengono proposti come altri membri **Gianlorenzo Pangrazi** (Past Presidente) e **Alessandro Cardinali** (socio). **La proposta viene approvata con 21 favorevoli, 1 astenuto, 5 contrari su 27 votanti.**

6. Nel CdA della Fondazione dei Rotariani del Club di Osimo, in sostituzione di Mauro Calcaterra viene proposto **Pasquale Romagnoli**. **La proposta viene approvata con 24 favorevoli, 1 astenuto, 1 contrario, su 26 votanti.**

L'Assemblea si conclude alle ore 24.

## Serata alla Casa Vinicola Garofoli

**Giovedì 15 settembre 2022.**

E' stato il nostro socio **Carlo Garofoli** ad ospitare i soci ed ospiti del club alla serata dal titolo **"Musica e Vino"**. Nella splendida cornice dell'azienda vinicola Carlo, in un racconto appassionato, che ha coinvolto tutti i presenti, ha ripercorso la storia dell'azienda, fondata nel 1901 da Gioacchino inizialmente come ingrosso alimentare, con licenza di sali e tabacchi, ma impegnato anche nei vigneti e nella trebbiatura.

Negli anni 50 Franco e Dante (quest'ultimo rotariano) danno una forte spinta alla produzione del vino inventando una bottiglia per il vino "di tutti i giorni" che fino ad allora veniva acquistato in campagna o nelle osterie. Qui la grande intuizione di Garofoli, una bottiglia, a rendere, con tappo corona, per un vino che si chiamava vino "da pasto" e che si poteva acquistare anche nei negozi di alimentari. In quei anni inizia anche la produzione di spumanti dolci (90%) e secchi (10%). Negli anni 60 inizia la produzione di vini DOC: il verdicchio nella innovativa bottiglia a forma di anfora, il rosato ed il rosso conero.

Da sempre si è operata la fermentazione del mosto in presenza delle bucce. La combinazione del liquido presente nella polpa dell'uva con i lieviti che si trovano all'esterno del chicco danno luogo alla fermentazione.

L'innovazione degli anni '70 è quella di separare subito la polpa dalla buccia per non avere da questa sostanze amare ed ossidabili: i tannini. Questo con l'uso di presse soffici. Gli studi fatti anche negli USA portano nei primi anni '80 a fermentare il mosto pulito a freddo controllando la temperatura di fermentazione con macchine frigorifere fra i 12 e i 18 °C. Tutto ciò, anche grazie all'uso di lieviti selezionati, hanno portato a vini con finezza ed intensità di profumi ed eleganza di gusto che prima non si ottenevano.

Lo spirito di innovazione che ha sempre caratterizzato la Garofoli ha portato l'Azienda a produrre il primo spumante di Verdicchio con metodo classico nella Marche dal 1974. Dal 1984 le prime prove di maturazione in "barrique" sia del Verdicchio che del Rosso Conero.

Nell'81 il primo Verdicchio Superiore: il "Macrina" seguito nel '91 da un vino Verdicchio ancora più strutturato che matura in azienda due anni e che può resistere e migliorare anche 10 – 15 anni: il "Podium". Tutto questo riducendo drasticamente le produzioni di uva in campo e, in seguito, piantando vigneti con un numero di viti superiore al passato (da 1600 a 4000 piante per ettaro).

Un racconto appassionato, quello di Carlo, che ci ha accompagnato durante la visita della sua azienda.

Nella cena a buffet abbiamo avuto modo di assaggiare il Macrina, un verdicchio ottenuto dai migliori mosti, ed il Komaros, un rosato da uve Montepulciano.

Dopo la cena, i soci si sono trattiene nella hall dell'azienda con la musica e la voce della cantante soprano **Rosa Sorice**. Al termine, un brindisi con spumante Brut metodo Charmat delle cantine Garofoli.

Un ringraziamento particolare al socio Carlo Garofoli per la calorosa ospitalità, nonché per il paziente ed appassionante racconto che ci ha portati nel mondo dell'enologia.

Francesco Flamini e Carlo Garofoli

