

# AUDI **TT** CLUB ITALIA NOTIZIARIO

Questo Notiziario viene spedito a tutti i Soci del Audi TT Club Italia e distribuito gratuitamente durante le manifestazioni del Club.



Audi Club  
International



## Is**TT**erismo sensazioni d.o.c.

di Roberto Gallo

Quali sensazioni prova una **TT** quando il "suo proprietario" va a provare la nuova **TT**!. Lui mi dice: "Andiamo all'Audi" Non ne capisco il motivo fuori e' freddo sono nel box caldo e coperto tagliandata pulita in attesa dei prossimi raduni per scambiare quattro accelerate con le mie sorelline e devo uscire per cosa poi! Mah! Ecco il perche' la nuova TT! La osservo con malcelata indifferenza ma quella grattugia sul muso non è così bella e ti rende simile a tutta la famiglia. Poco originale! Cara mia ti mancano anche le mie rotondità degne di stare in un quadro di Botero sarai anche bella ma mentre ti guardo mi sento sempre più unica nella mia taglia xl! Mentre



rimuginò lui e quella lì se ne vanno via insieme... non vorrei mai che arrivasse qualcuno a sporcarmi il parabrezza scrivendoci "Vendesi Occasione etc.etc." Speriamo! Mentre trattengo a malapena le lacrime dal lavafari il tempo passa e i pistoni, in silenzio, battono forte finalmente ritornano. Lo faccio entrare o no? Una carezza mi riattiva il turbo e lo faccio salire. Mi racconta della guida più morbida degli interni migliori della fluidità del motore ma poi mi dice che gli sono mancati i miei scatti nervosi il suono del mio cuore il profumo della mia pelle. Ma ...era solo una prova praticamente un bluff! Grazie Roberto gira pure la chiave che ti riporto a casa sicura e veloce facendoti volare sull'asfalto come un pattinatore su di una pista di ghiaccio appena levigata.  
**TTua per sempre.**

## AUDI TT CLUB ITALIA

### IL SITO WEB DEL TT CLUB

Il sito del TT Club Italia è il posto dove trovare la maggior parte di informazioni riguardo al Club e alle sue iniziative. In [www.audittclub.it](http://www.audittclub.it) troviamo la pagina iniziale con tutte le sezioni che il sito raggruppa.

### Notizie TT

Questa pagina è la vera protagonista della vita sociale del Club: qui vengono pubblicati tutti gli articoli e le notizie che riguardano la TT e gli eventi del Club.

### Chi Siamo

In questa pagina sono pubblicati i nomi dei Soci Fondatori e dei Soci Onorari e il link alla pagina di tutti i Soci Ordinari.

### Iscrizioni

E' la pagina dove sono scritte le modalità di iscrizione al Club, dove si possono scaricare i documenti dello Statuto societario, del Codice Etico del Club, delle domande d'iscrizione e di rinnovo.

### Raduni TT

Tutti i raduni e gli eventi del Club sono qui elencati con i link alle pagine dedicate.

### La Storia

La prima parte della storia della TT viene raccontata in questa pagina. E' in corso di aggiornamento.

### Speciali

Nel corso degli anni, il Club ha realizzato un diverso numero di speciali riguardanti vari aspetti della TT. E' sempre utile dargli uno sguardo per trovare cose interessanti.

### Gallery TT

Sono molte le immagini e le foto inviateci dagli amici della TT. Non sempre artistiche, sempre interessanti.

### TT Racing

La pagina Racing sarà curata dalla nostra *Jessyka Amendola*, pilota di formula Junior e Kart. Qui si troveranno le notizie sui corsi di guida sicura e del Campionato Regolarità Auto Moderne della CSAI.

Per informazioni sul sito:

[info@audittclub.it](mailto:info@audittclub.it)

## Calendario Raduni ed EvenTTi 2007

### 29-30 settembre

Raduno Ville Venete (a cura di Audi Sport Club Italia)

Vicenza

### 14 ottobre

Gnocco FriTTo

Reggio Emilia

## Collaboratori

### MARIO VACCA



Socio Fondatore del TT Club ha la passione per le cose belle, amante del buon vino e della buona tavola. Grande risorsa per il club!

### LUCA SOPRANI



Architetto di fama mondiale amante della neve e della sua TT. Adora viaggiare a cielo aperto anche a basse velocità... e a basse temperature!

### GIANLUCA ALEOTTI



Emiliano DOC, grande organizzatore, i suoi raduni sono sempre i più gettonati!

Un ringraziamento particolare a **Roberto Gallo, Giandomenico Murru e Marco Pettenon** per la collaborazione e il tempo dedicato al Club.



Tuttavia per montare sci o tavole occorre ancora un apposito adattatore che consenta di collocare l'attrezzatura nella maniera più comoda e sicura.

Si tratta di una sovrastruttura in alluminio che si innesta sul portapacchi a mezzo di 4 ponticelli. Facilmente rimovibile questo pezzo consente di avere a portata di mano le ganace nelle quali chiudere la nostra attrezzatura da sci (foto 2-3-4-5)

Il risultato finale del nostro "trasporto eccezionale", non lo nascondo, può non piacere anche se, a me, non dispiace, tanto che la sola "griglia" senza la sovrastruttura sciistica la installo ad inizio dicembre e la rimuovo solo ad aprile.

Cambia gradevolmente di un poco la linea della TT, quasi a volermi far credere di avere in box una vettura diversa.

Nota dolente per gli amanti della velocità è che con attaccate tutte queste appendici la velocità massima raggiungibile è di 130 Km/h, com'è d'altra parte è il limite ultimo concesso in autostrada in Italia. Se però andate a sciare in Germania è un'altra storia...

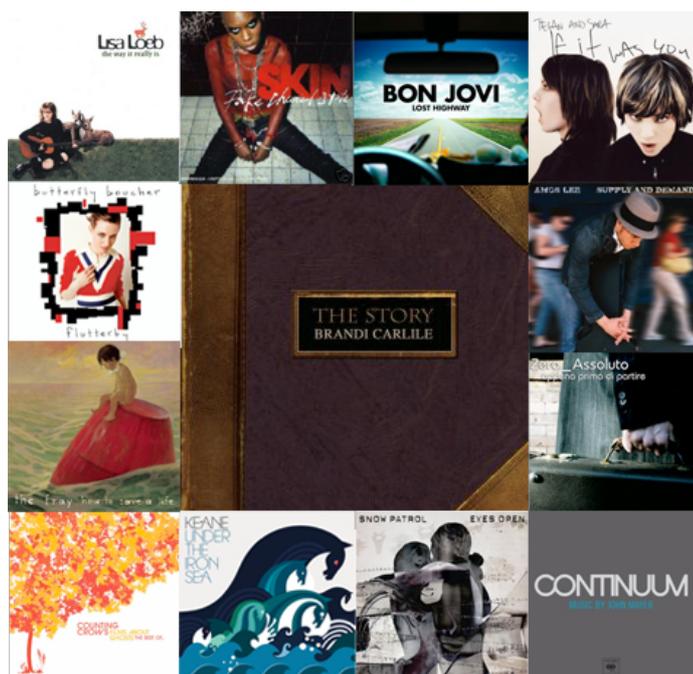


## La cover musicale del TT Club.

Un mix di musica d'autore per questa nuova compilation da ascoltare sulla TT. Disponibile anche su iTunes Stores: <http://www.apple.com/it/itunes/store/>

### TT 02 2007

1. **Fools Like Me** / Lisa Loeb 3:38
2. **Side 2** / Dressy Bessy 2:57
3. **The Story** / Brandi Carlile 3:58
4. **How to Save a Life** / The Fray 4:23
5. **Waiting On The World To Change** / John Mayer 3:19
6. **Fake Chemical State 07 nothing but** / Skin 3:50
7. **Crystal Ball** / Keane 3:54
8. **E' Stato Tanto Tempo Fa** / Simone 3:19
9. **Till We Ain't Strangers Anymore** / Bon Jovi 4:43
10. **Life is Short** / Butterfly Boucher 3:07
11. **Appena prima di partire** / Zero Assoluto 3:21
12. **Mr. Jones** / Counting Crows 4:29
13. **Te Amare** / Miguel Bose & Laura Pausini 5:09
14. **Colors** / Amos Lee (with Norah Jones) 2:40
15. **Chasing Cars** / Snow Patrol 4:24
16. **If it Was You** / Tegan and Sarah 2:01



“Ogni tanto bisogna rinnovarsi, sia come persone che come spirito. Noi crediamo che anche il nostro Notiziario debba rinnovarsi e per questo Vi invitiamo a scriverci per darci consigli, idee, cure e quanto altro per fare di questo piccolo foglio una grande catena che unisca tuTTi noi.”

TT Staff

Vuoi collaborare scrivendo degli articoli per il Notiziario del TT Club? Manda la tua richiesta a: [info@audittclub.it](mailto:info@audittclub.it)



## Quando ero piccolo Come le automobili segnano la vita...

### Editoriale del Presidente

Quando ero piccolo...

Mi ricordo il giorno che con papà andammo a prendere l'auto nuova. La vecchia **Douphine** blu cielo, con quel suo motore silenzioso, le quattro portiere e gli interni grigi, lasciava il posto alla nuova sportiva italiana: la **Lancia Fulvia Coupé 1200** 4 marce color blu cielo (era il colore che mi piaceva di più). Era il **1966**. Avevo 5 anni.

10 anni dopo ho cominciato a guidarla, arrivavo ai pedali e capivo quando premere la frizione e cambiare la marcia. Prima di prendere la patente i miei decisero di cambiarla e presero una **Lancia Fulvia Coupé 1300** 5 marce color blu notte, era diventata l'auto di mamma mentre papà guidava una **Lancia Beta Coupé 1800**, indovinate il colore? Blu cielo!

Con quella Lancia ho fatto i miei primi chilometri di guida, ho percorso le strade d'Italia e d'Europa, ho visitato le città e i luoghi che stuzzicavano la mia giovane fantasia. La smontavo e la rimontavo; il suo 4 cilindri non aveva segreti e il **Solex C35** era sempre carburato perfettamente sia in pianura che in montagna.

La **Lancia Fulvia Coupé** mi è rimasta sempre nel cuore anche se altre automobili hanno provato il mio piede destro sull'acceleratore: la

**Mini Metro**, un paio di **Volvo 480**, la **Rover 850**, la **Ford Fiesta Turbo**, la **Jaguar XType**...

Qualche settimana fa ho visto passare n corteo di auto storiche e tra le vecchiette ecco sbucare una bellissima **Lancia Fulvia Coupé HF Fanalone**, la mitica auto vincitrice del **Rally di Montecarlo** e di tantissime altre corse.

Non me la ricordavo così piccina!

Come facevo a starci dentro? E come facevamo ad andare in vacanza con tutta la famiglia con quella sportiva? Al confronto la **TT** sembra una *StationWagon*.

A distanza di anni, più di 40, posso dire che solo due automobili hanno saputo darmi grandi emozioni e gioie: la **Fulvia Coupé** e la **TT**.

*Franco Scuri  
Presidente Audi TT Club Italia  
Ambasciatore ACI per l'Italia*



## Raduni Audi **TT** Club Italia

### Gnocco FriTTo 2007

A cura di **Gianluca Aleotti**

Il **Museo Umberto Panini**, definito anche CUP (*Collezione Auto Storiche Umberto Panini Motor Museum*) è frutto dell'appassionato collezionismo di Umberto Panini, noto imprenditore modenese. Una quarantina d'automobili, trenta moto, varie biciclette, mezzi militari e motori compongono una raccolta che è un ulteriore tassello dell'emozionante storia automobilistica



di questa "terra di motori". All'interno del Museo è riprodotta una stazione ferroviaria con una struttura portante in ferro e si può notare come la Collezione sia prevalentemente dedicata alla **Maserati**, attra-

verso una raccolta completa di vetture e motori. Tutto ciò permette di ripercorrere le tappe più significative di questa gloriosa casa dal 1926 ai giorni nostri. Le vetture della Collezione sono di grande valore per la **Maserati** grazie anche alla loro unicità, come la 6CM del 1936, prodotta in 27 esemplari, dominatrice delle corse europee nella categoria "vetturette" e vincitrice alla *Targa Florio*, o la **A6GCS Berlinetta Pininfarina**, prodotta in soli quattro esemplari, che, con carrozzeria "barchetta" vinse tre volte la *Mille Miglia* nella sua categoria.

Importantissime anche la **Tipo 61** e **Tipo 63** "Birdcage", particolarissime per la costruzione telaistica ardita, formata da 200 tubicini in lega speciale saldati tra loro per un peso complessivo del telaio di soli 36 Kg e la **Maserati 420M58**, la mitica "Eldorado" che, guidata da *Stirling Moss*, lottò per le prime posizioni nella *500 Miglia di Monza* nel 1958.

### Montericco di Albinea (Reggio Emilia)

Lo **gnocco fritto** è un preparazione tipicamente emiliana il cui nome varia da un'area all'altra. In gran parte della provincia di Bologna viene chiamato 'crescentina' (termine che spesso viene adottato nel resto dell'Emilia quando si parla di **tigella**), nella provincia di Parma 'torta fritta' e nella provincia di Modena 'il gnocco fritto'.

Questa ricetta semplice conta una grande varietà di interpretazioni, accomunate da alcuni ingredienti di base quali: farina, sale, acqua e strutto.

Fino a dopo la metà del '900 lo gnocco fritto ha rappresentato sia il cibo tradizionale di strada delle feste popolari, che uno degli alimenti della colazione contadina.

La felice collocazione del paese ai piedi della collina e la relativa breve distanza dalla città ne fanno un luogo privilegiato. Il Territorio di Albinea spicca per le sue bellezze paesaggistiche e naturalistiche, come pure per la presenza di edifici storici e di rilievo artistico. Per secoli l'economia del territorio di Albinea si è fondata sull'agricoltura, grazie alle particolari condizioni climatiche ed alla configurazione del terreno che, nei secoli scorsi, ha consentito la coltivazione dell'olivo e di grandi vigneti che ancora oggi alimentano la produzione di un rinomato Lambrusco.

Importante realtà artigianale ed industriale oggi Albinea è anche ideale meta turistica. Oltre ai Castelli di Albinea e di Montericco (entrambi privati) è possibile ammirare le Pievi Benedettine (sec. XI), che rappresentavano a quel tempo, oltre che centri di culto, anche aree protette dalle mura delle fortificazioni stesse.



## TT sulla neve...

A cura di Luca Soprani

Ci sono passioni che bisogna condividere. Non si può scegliere fra il piacere di andare in montagna con la propria **TT Roadster** e quello di portarsi la propria tavola da snowboard.

Una scelta, di solito, esclude l'altra ma, non potendo appunto scegliere, bisogna affrontare e risolvere il problema.

Insomma, il binomio cabrio - attrezzatura sciistica in genere ha da sempre rappresentato un'accoppiata non felice ma, per fortuna, ad oggi risolvibile.

Bastano in fondo solo pochi semplici passaggi per poter equipaggiare la propria **TT Roadster** con tutto quanto occorre per andare a solcare le più belle piste dei nostri comprensori, alpini e non. Ma andiamo con ordine.

Per prima cosa bisogna acquistare l'apposito portapacchi da baule il quale, come si vede nella foto (foto1) è una "griglia" che si serra ai lati dello sportello del baule. Un dettaglio che, tutto sommato, può piacere.



Invecchia le linee della **TT** ad uno stile un po' più anni '60 (foto 2), soprattutto se abbiamo intenzione di legarvi sopra una valigia di cuoio con le sue cinghie....

Questo accessorio è per definizione il portapacchi vero e proprio, la base sulla quale poter installare in un secondo momento quanto ci occorrerà, sia esso una valigia o un portasci.



L'installazione è semplice e consiste nel serraggio delle 4 ganasce laterali sui fianchetti dello sportello bagagli.

Ciò comporta anche la sostituzione dei bracci a stantuffo che ammortizzano l'apertura del vano i quali sono annessi nel kit di montaggio. La prima volta che si installa il portapacchi occorre inoltre derivare un contatto elettrico per permettere l'accensione del terzo stop a led incorporato nello stesso. Difatti, risultando coperto da quest'ultimo il terzo stop originale occorre riportare in una posizione visibile la luce di arresto. Una volta fatta questa modifica (ben descritta nelle istruzioni di montaggio e facilmente attuabile anche da soli) non occorre altro che collegare o scollegare uno spinotto per decidere quale luce debba accendersi.



Per identificare un dato vitigno è necessaria una accurata descrizione della forma delle foglie e dei frutti (grappoli); di questo si occupa l'**ampelografia**.

Numerosi vini vengono prodotti utilizzando miscele di uve di differenti vitigni, ad esempio il vino **Chianti** è prodotto principalmente con vitigni di **Sangiovese** a cui si possono aggiungere **Cannaiolo** e **Malvasia** o **Trebbiano**. Per i vini Doc e Docg, eventuali miscele devono seguire accuratamente quanto dettato dal disciplinare di produzione.

La legislazione Italiana disciplina le caratteristiche produttive dei vari vini, distinguendoli in:

- *vini da tavola*
- *vini da tavola con indicazione geografica tipica (IGT)*
- *vini di qualità prodotti in regione determinata (VQPRD)*
- *vini a denominazione di origine controllata (DOC)*
- *vini a denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)*
- *vini di qualità prodotti in regione determinata (VQPRD, DOC, DOCG) con indicazione della sottozona (comune, frazione, fattoria, podere, vigna).*

Idonei disciplinari di produzione dei DOC e DOCG stabiliscono le condizioni da rispettare per rientrare in quelle precise caratteristiche produttrici a garanzia del livello qualitativo:

- *la denominazione di origine*
- *i terreni di produzione dell'uva*
- *la resa massima per ettaro*
- *il minimo titolo alcolometrico*
- *le caratteristiche fisico-chimiche.*
- 

Tutta la produzione di tali vini è sottoposta a controllo delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche nell'arco di tutta la produzione e, per i DOCG, anche per l'imbottigliamento. Apposite commissioni di esperti giudicano poi il prodotto e lo promuovono o meno.

Attualmente le DOC sono oltre 260, in progressivo aumento;

Le DOCG, ad oggi sono 33:

- *Barolo, Barbaresco, Roero, Dolcetto di Dogliani Superiore, Gattinara, Ghemme, Moscato d'Asti e Asti Spumante, Brachetto d'Acqui, Gavi o Cortese di Gavi (Piemonte)*
- *Franciacorta, Valtellina superiore, Sforzato della Valtellina (Lombardia)*
- *Bardolino Superiore, Soave Superiore, Recioto di Soave (Veneto)*
- *Ramandolo, Picolit Colli Orientali del Friuli (Friuli Venezia Giulia)*
- *Albana di Romagna (Romagna)*
- *Brunello di Montalcino, Chianti, Chianti classico, vino nobile di Montepulciano, Vernaccia di San Gimignano, Carmignano (Toscana)*
- *Montefalco Sagrantino, Torgiano Rosso Riserva (Umbria)*
- *Rosso Conero Riserva, Vernaccia di Serrapetrona (Marche)*
- *Montepulciano d'Abruzzo (Abruzzo)*
- *Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Taurasi (Campania)*
- *Cerasuolo di Vittoria (Sicilia)*
- *Vermentino di Gallura (Sardegna).*

Nelle DOC E DOCG, inoltre, può esservi una "sottozona" che delimita, specialmente nella DOCG, la zona ristretta di produzione del vino.

- fine prima parte -



# “Sapori&Motori”

## le vie del vino con le TT - prima parte -

A cura di Mario Vacca

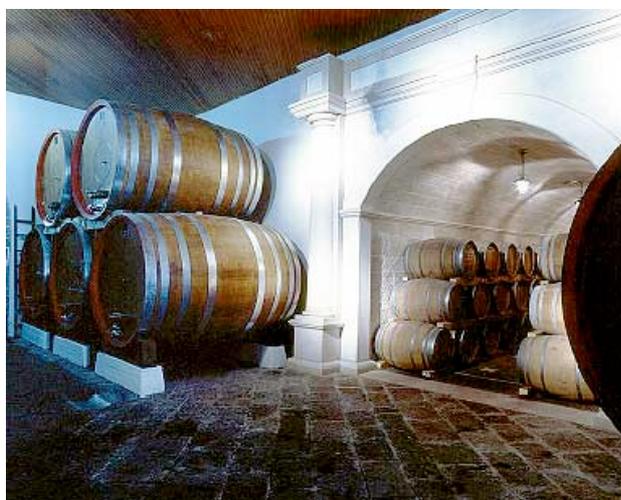
Esiste un'espressione, che accomuna gli appassionati di vino, agli amanti delle belle auto, secondo cui esiste, da parte dei loro estimatori, una ben determinata sete di conoscenza. Come per le auto esiste una forte contrasto tra guidare e pilotare, sussiste una precisa differenza tra bere e degustare un vino. Nei primi due casi occorre concentrazione e razionalità mentre nei secondi è possibile abbandonarsi ad un'esperienza di solo piacere. Avere un'idea di come si coltiva una vite o si produce il vino può aumentare l'apprezzamento di un profumo o di un sapore. Perfino comprendere il significato di una parola "strana" che si legge sull'etichetta o di essere a conoscenza delle diverse legislazioni sul vino, diventa interessante quando si ha di fronte una nuova bottiglia da stappare.

Al pari dei motori, l'Italia è un paese anche di vino, infatti "**Enotria**" è l'antico nome dell'Italia, da tempo immemorabile considerata "terra del vino" e tuttora meritevole, più di ogni altro Paese, di portare questo nome.

Il **vino** è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione di uva, pigiata o meno, o di mosto d'uva. Il termine "vino" prende origine dalla parola sanscrita *vena* (amare). Nel *Valdarno Superiore*, intorno a Montevarchi (Ar), sono stati ritrovati in depositi di lignite, reperti fossili di tralci di vite (*Vitis Vinifera*) risalenti a 2 milioni di anni fa. Diversi ritrovamenti archeologici dimostrano che la vite cresceva spontanea già 300.000 anni fa.

Studi recenti tendono ad associare i primi degustatori della pregiata bevanda al periodo neolitico; si pensa che la scoperta fu casuale e dovuta a fermentazione naturale avvenuta in contenitori dove i primi coltivatori riponevano l'uva. Le più antiche tracce di coltivazione della vite sono state rinvenute sulle rive del Mar Caspio. È comunque accertato che la produzione su larga scala di vino è iniziata poco dopo il 3000 avanti Cristo, quindi circa 5.000 anni fa.

I vini possono essere classificati in funzione del vitigno. Con questo ultimo termine si indica una particolare varietà di vite generalmente utilizzata per la produzione del "**nettare di Bacco**". Tra questi, i più famosi e diffusi nel mondo (i cosiddetti "Vitigni internazionali") sono, fra i rossi, il **Cabernet-Sauvignon**, il **Cabernet-Franc**, il **Merlot**, il **Pinot Noir** ed il **Syrah**; tra i bianchi, invece, il **Sauvignon Blanc** lo



**Chardonnay**, ed il **Riesling**.

Tra le zone di produzione più famose nel mondo ci sono la provincia di **Bordeaux**, la **Borgogna**, la **Champagne** e l'**Alsazia** in Francia, La **Roira** in Spagna ed alcune zone della California.

In Italia i vitigni più diffusi sono, tra i rossi il **Nero d'Avola**, **Nebbiolo**, il **Barbera**, il **Sangiovese**, il **Primitivo** ed il **Montepulciano**; tra i bianchi il **Trebbiano**, il **Vermentino**, la **Vernaccia** ed il **Moscato**. Sicuramente le zone di produzione più rinomate sono il **Marsala**, il **Barolo**, il **Barbaresco**, il **Chianti**, **Montalcino**, **Montefalco**, la **Valpolicella** ed anche **Taurasi**.

I vitigni si possono distinguere per differenti forme e colori dei chicchi di uva, del grappolo e delle foglie, oltre che per differenti periodi di maturazione e soprattutto per le diverse caratteristiche organolettiche dei vini da essi ottenuti.