I NO 5

foto andrea dapueto

TENUTE SILVIO NARDI
www.tenutenardi.com
Casale del Bosco 53024 Montalcino SI
info@tenutenardi.com

Vignaioli in Maremma

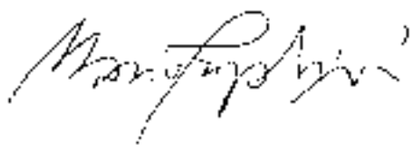
SADA

Fattoria "Carpoli"
Tenute Sada Durini di Monza
Casale Marittimo
vino@sada.cc · www.agricolasada.com

PERCORRENDO LA STRADA CHE DAL CENTRO DI CASTELNUOVO BERARDENGA CONDUCE AL CASTELLO DI BROLIO, S'INCONTRA IL CASTELLO DI SAN GUSMÈ IN CHIANTI, PERFETTAMENTE CONSERVATO CON LA SUA ANTICA STRUTTURA, GLI ARCHI SOVRASTATI DA STEMMI, LE SUE CASE STRETTE E LE ANGUSTE STRADINE IN SALITA. NEI PRESSI, IN CIMA A UNA COLLINA, UN PICCOLO GRUPPO DI PITTORESCHE CASE COLONICHE E UNA PICCOLA CHIESA SON TUTTO QUELLO CHE È RIMASTO DEL PAESE DI CAMPI. UN PÒ PIÙ IN BASSO, POCO RESTA ANCHE DEL CASTELLO DI SESTA, CHIAMATO SESTACCIA, ACQUISTATO NEL 1388 DAL COMUNE DI SIENA DA FARINATA E ADRIANO UBERTINI: LA FORTEZZA, CON UN CIRCUITO MURARIO A PIANTA ELLITTICA, È RIMASTA IN BUONE CONDIZIONI, MA NON ALTRETTANTO SI PUÒ DIRE PER LE MURA CHE RISULTANO DANNEGGIATE O A MALAPENA AFFIORANTI DAL SUOLO. ANCHE DEL VICINO CASTELLO DI CETAMURA, GIÀ FEUDO DEI RICASOLI, POSTO AL DI LÀ DELLA GOLA DELL'ANCHERONA, RESTA SOLO IL RUDERE DELLA PORTA D'ACCESSO. MA QUELLO CHE RESTA DI QUESTI LUOGHI È A OGNI MODO IL FASCINO ANTICO CHE FA DA SFONDO A UN LUOGO CULT DEL CHIANTI VERO, QUELLO CHE TUTT'ORA RIMANE IL POLO AGGREGANTE DI SAN GUSMÈ, IL RISTORANTE ENOTECA "SIRA & REMINO", CHE NESSUNO NEI PARAGGI E OLTRE PUÒ DIRE DI NON CONOSCERE. UN LUOGO CHE NON È SOLO UN LOCALE DOVE MANGIAR BENE, MA CHE È DIVENUTO UN MODO DI PASSARE UNA SERATA, UN MOMENTO RICREATIVO E SOCIALIZZANTE CHE VA BEN OLTRE IL CIBO.

Se per incontrare il “paesaggio”, come genere, si deve rincorrere a ritroso la pittura, fino ai residui delle decorazioni delle ville romane, oltre l’iconoclastia geometrica, per affrontare il tema del “ritratto” occorre esplorare la pura ontologia dell’atto stesso del dipingere, nel suo inverarsi gestuale e tautologico. E così, per districarsi nel labirinto mutevole dei significati attribuiti ai segni e all’operare umano, serve porsi, con occhi virginali, a ogni nuovo sguardo, a ogni nuovo interrogarsi sul senso della bellezza. I bambini disegnano ritratti anche quando scarabocchiano profili di alberi, case e montagne, ogni cosa, nel loro esporsi primigenio all’espressione, si anima di fisiognomiche immaginative e le abitazioni poliedriche hanno occhi, baffi e bocche. Poi si autoritraggono in compagnia dei parenti prossimi. L’autoritratto è il primo degli esercizi di disegno dal vero e il primo documento di analisi psicologica della personalità dell’artista. Rembrandt si ritrae innumerevoli volte, invecchia come un fiore e, nel nostro immaginario, invecchia per sua mano, come la voce di Chet Baker e di quanti superano ogni speranza di vita, vanno oltre, genialmente e ne rimane un’impressione sospesa, che elude il tempo e polverizza il concetto winckelmanniano di “bellezza impassibile”, rivolto all’arte italiana. Jacopo Robusti, detto il Tintoretto è un altro esempio, si guardi gli autoritratti del 1548 al Victoria and Albert Museum londinese e del 1587 al Louvre. Nella pittura antica il “volto” scompare lentamente dalla potenza del Fayum, alla ritrattista imperiale, ai bassorilievi affollati, che si diluiscono nel mistero delle pergamene miniate. Non c’è più indagine psicologica nell’arte occidentale, la cui cifra icastica sopravvive alle ere nei catini absidali delle periferie dell’Impero. Il volto dell’uomo ricompare lentamente da una sorgente, che prende a scorrere parallela ai grandi fiumi della storia nelle catacombe. In penombra, con secolari fraintendimenti alimentati dalla ricerca del Graal e della Sacra Sindone, si fa strada nella barbarie luccicante per riaffermare la centralità dell’uomo nuovo, che si affaccia al mondo ed è capace del proprio destino: la chiesa fiorentina del Carmine sta lì a dimostrarlo.
Nel Medioevo una pittura si pagava forse a “giornate”, ma soprattutto secondo il numero delle figure e dunque dei volti rappresentati. Ognuno probabilmente aveva un nome, come in certe fotografie familiari, come la ricerca iconologia ci invita a osservare, dalla “Scuola di Atene” del divin pittore fino alle speculazioni anamorfiche di maniera, alle tecniche di indagini simboliche di Giordano Bruno. Dopo è tutta letteratura romantica e il “ritratto” viene messo in crisi dalla fotografia, fino a quando la fotografia stessa trova un proprio luogo nelle arti visuali e comincia così a dialogare davvero con la pittura, senza conflitti di competenza. Ogni ritratto, non fotografia segnaletica, che ha per sua natura bisogno di numeri e differenze per acquisire doti di comunicazione culturale, è assoluto. Ma a non esser più assoluti sono oggi gli strumenti di comprensione e il linguaggio delle immagini, come comunemente è stato posto dal contrasto accademia-avanguardie. Cose da specialisti...
In questo Oinos ci accontentiamo di riprendere arcaici sistemi di conversazione e tentarne decontestualizzazioni, che ne rendano comprensibile la trasposizione lessicale. Questo Oinos infatti è pieno di “figure”, è abitato da molti ritratti, che, si sa, non sono mai immagini realistiche, ma riflessi percepibili in millesimi di secondo, quanto in lunghe contemplazioni sapienziali.
L’immagine è quel che vogliamo essere? Oppure è quel che siamo? Oppure né l’una né l’altra cosa? Troppi indovinelli per una rivista di buon vino e buone cose, di buoni intenti. E dai ritratti emergono persone che lavorano con entusiasmo, caratteri e inclinazioni, professioni manifeste nella vivacità mobile delle pupille, soprattutto volti amici...
È certo che il ritratto fotografico contemporaneo, quello che soprattutto realizza Bruno Bruchi nelle nostre pagine, sia così prossimo e così lontano dai dipinti di medie dimensioni con busto del Rinascimento europeo. Una forma estetica tanto semplice, quanto imponderabilmente complessa, come le vite in essa contenute. E se la pittura di ritratto ha bisogno di una prepotente volontà di rappresentazione, a volte la fotografia meglio si confà alla tecnica borgesiana di composizione poetica... Del rimanere cioè in attesa, preoccupandosi che tutto finisca in bellezza.
Per questo, ovviamente, ci vogliono passione e competenza, come per costruire un vino di struttura soddisfacente, come per disegnarne poi un’etichetta adeguata.
Nella vita di ogni giorno c’è arte e, tautologicamente, nell’arte c’è vita.
Si può prescindere da questo?

L’editore



Dioniso, Museo Archeologico Nazionale di Napoli

8

GUSTO in SCENA

a VENEZIA

Cucinare con…
Cucinare senza… Sale

EX ViNIS 34

GELASIO GAETANI D'ARAGONA

Ci ha lasciato

UGO CONTINI BONACOSSI 16

42 SIMONE CASTELLI

PRESENTA IL MORELLINO

Podere 414

FAUSTO BORELLA 18

presenta

Accademia MAESTRO D'OLIO

28 CARILLON

VINI ITALIANI DA SOGNO

un **Brunello magico**,

QUANDO SI STAPPA

è MUSICA

46

ANTONELLA D'ISANTO
Sessant'anni
ED ENERGIA DA VENDERE

Dagli anni Sessanta
I VECCHI
BRUNELLO
di camigliano
48

50 *Il* TROTTOLO
un **VINO**, *una storia di* **VITA**

Bordeaux
EN PRIMEUR
ANNATA 2011
prima parte
62

Ristorante Vecio Fritolin . . . . . p. 12
Friulano & Friends . . . . . p. 22
Versilia Gourmet . . . . . p. 25
Renzo Marinai in verticale . . . . . p. 38
il Chianti Colli Senesi di Gianni Borella . . . . . p. 52
Fattoria La Maliosa . . . . . p. 54
Intervista a Cino Cinughi De' Pazzi . . . . . p. 58
"Dal Falco", il più antico ristorante di Pienza . . . p. 60
La viticultura calabrese . . . . . p. 78
La qualità del vino . . . . . p. 82
Si fa presto a dire Sangiovese. . . . . p. 84
Naturalis Historia . . . . . p. 86
Buona lettura, cioè buona visione . . . . . p. 88
Valorizzazione della Dieta Mediterranea . . . . . p. 90
Di un animale non si buttava via niente. . . . . p. 92
Il Governo dei Professori . . . . . p. 94

andrea cappelli

GUSTO in SCENA a VENEZIA

Cucinare con… Cucinare senza… Sale

Ipertensione, ma anche voglia di mantenersi in forma: cucinare senza sale, per molti, è una necessità e la creatività italiana si è dimostrata capace di trovare soluzioni geniali per sostituire questo ingrediente, preservando il gusto. Proprio il cucinare senza sale è stata la sfida impersonata da venti nomi dell'alta ristorazione per la IV edizione di "Gusto in Scena", evento ideato e curato fin dal 2008 dal giornalista Marcello Coronini, forte della sua trentennale esperienza nel settore enogastronomico, e coorganizzato dal Comune di Venezia, che, dopo la tappa svizzera di Lugano dell'anno scorso, si è tenuto di nuovo nel capoluogo veneto. Alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, storico complesso architettonico di incredibile bellezza fondato nel 1261, chef del calibro di Fabio Pisani e Alessandro Negrini, Fabio Baldassarre, Paolo Barrale, Riccardo De Pra, Daniel Facen, Alfio Ghezzi, Herbert Hintner, Ernst Knam, Luca Marchini, Mara Martin, Nicola Portinari, Gian Paolo Raschi, Andrea Ribaldone, Ana Ros, Massimo Spigaroli, Paolo Teverini, Gaetano Trovato, Ilario Vinciguerra e Mauro Uliassi si sono infatti messi alla prova per interpretare al meglio il tema di quest'edizione della manifestazione: "Cucinare con… Cucinare senza... Sale". Perché mantenersi sani e in forma, senza rinunciare al gusto, si può. E a "Chef in Concerto", congresso d'alta cucina, uno dei tre eventi in parallelo che costituiscono Gusto in Scena, insieme a "I Magnifici

Gaetano Trovato

Vini di Mare, Montagna, Pianura e Collina" - classificazione che fa capire come un diverso ambiente infuenzi il vino - e a "Seduzioni di Gola", dedicato alle eccellenze gastronomiche, si è scatenata la fantasia per sostituire questo ingrediente. I cuochi si sono alternati sul palco per interpretare il tema, condividendo con la platea la realizzazione di due piatti, uno con sale... uno senza sale, una prova nuova per alcuni di loro, che ha permesso di dar ampio spazio alla creatività. E le idee per sostituire questo ingrediente non sono certo mancate: Riccardo De Prà del ristorante Dolada, a esempio, lo ha fatto utilizzando un distillato di pigna, aghi di pino, muschio e corteccia, mettendo così nel piatto un tocco delle sue Dolomiti; Nicola Portinari del ristorante La Peca ha invece concentrato la salinità naturale del pesce, puntando su materie prime di primissima qualità. E nel confronto ad alto livello tra "con e senza sale" Ernest Knam della Pasticceria l'Antica ha proposto una pralina di cioccolato salata dal titolo "Sale in zucca! e se fosse banana? Ritorno alle origini", dove la banana è stata cucinata con la stessa tecnica del branzino al sale. E il risultato è sicuramente degno di nota: centinaia di visitatori sono accorsi nella città lagunare per carpire i segreti di questi grandi chef nel realizzare piatti senza l'uso di sale, ma dove il sapore rimane indiscusso protagonista. Gli chef hanno anche illustrato le differenze fra i diversi tipi di sale da cucina, dal sale rosa dell'Himalaya, al grigio dell'Atlantico, dal fleur de sel dell'Algarve al sale rosso, nero e verde della Hawaii, al sale affumicato o integrale, Maldon, Maras, Murray River, Kala Namak, per finire col sale in fiocchi di Bali... La scelta del tema si è rivelata di grande attualità, tanto che, per la prima volta, un evento gastronomico si è avvalso del patrocino del Ministero della Salute, pochè l'uso eccessivo di sale nella nostra alimentazione è un fenomeno di rilevanza sociale, basti pensare che la spesa sanitaria nazionale legata a questa scorretta abitudine alimentare è del 7%, superiore persino a quella legata all'eccesso di grassi. Proprio per questo il Ministero della Salute, che era rappresentato a Gusto in Scena dal professor Bruno Scarpa, introdurrà, dal 13 dicembre 2016, l'applicazione delle nuove norme sull'etichettatura, come da regolamento europeo, relative alla fornitura di informazioni sugli alimenti, che prevederà la sostituzione della voce sodio con sale, nell'ottica di dare indicazioni comprensibili al consumatore. Lo stesso regolamento quantifica gli apporti giornalieri che

Paolo Teverini

Ana Ros

Un momento del convegno "Chef in concerto", al centro l'ideatore Marcello Coronini.

dovrebbe fornire una dieta media di 2000 calorie: per l'uomo l'Organizzazione Mondiale della Sanità consiglia di assumere 6 grammi di sale al giorno, mentre la media in Italia è di 10 grammi, quasi il doppio. E se a "Chef in Concerto" il congresso si è dimostrato un laboratorio di idee, a "I Magnifici Vini", dove si è potuto degustare 300 etichette di 100 cantine, e a "Seduzioni di Gola", dove è stata proposta una selezione di 40 specialità gastronomiche, il pubblico italiano ed estero ha scoperto alcune delle eccellenze delle diverse regioni d'Italia, ma anche di altri paesi, dal Canada alla Palestina. La manifestazione si è poi conclusa in dolcezza con "La Compagnia del Cioccolato", che ha incoronato i migliori cioccolati italiani, premiati con la "Tavoletta d'Oro 2012": la cerimonia ha visto come protagonisti il gotha de maestri cioccolatieri italiani e le loro irresistibili creazioni, fiore all'occhiello d'una tradizione secolare, che si è evoluta nel tempo, conservando e valorizzando la cultura del cioccolato. Per il primo anno, infine, Gusto in Scena, la tre giorni lagunare dedicata all'enogastronomia, ha rappresentato anche un'opportunità per l'intera città di Venezia, grazie a "Fuori di Gusto", un fuori salone che ha coinvolto più di trenta locali, dal grande ristorante stellato al tipico bacaro, con un menu speciale dedicato alla kermesse. Grande l'entusiasmo degli sponsor, dall'acqua Surgiva, che ha terminato tutte le scorte già nella mattinata del terzo giorno, al Parmigiano Reggiano, che, con piacere, ha constatato che molti chef, nello studio delle loro ricette, hanno utilizzato addirittura le croste di quello che può esser considerato il re dei formaggi. Koppert Cress, con le sue piantine eduli, ha sorpreso il pubblico e richiamato l'attenzione dei cuochi, che le hanno utilizzate nelle loro creazioni. Grandi consensi anche per il "Limoncello di Capri", tocco perfetto per gli appassionati gourmet di tutta la Penisola. Un grazie particolare è andato infine all'Istituto Alberghiero Barbarigo, che ha contribuito alla riuscita della kermesse. La manifestazione, ideata e curata da Lucia e Marcello Coronini, ha ospitato infatti 120 studenti di diversi istituti alberghieri del Nord Italia. Tra le personalità illustri che hanno visitato l'evento vi sono il presidente della Biennale Paolo Baratta, l'assessore al turismo del Comune di Venezia Roberto Panciera e Walter Brunello per la Regione Veneto. L'evento, momento di incontro tra le cantine, i produttori gastronomici e il mondo della ristorazione, coi suoi oltre 3.500 visitatori, ha trasformato Venezia nella capitale mondiale del gusto e si è anche rivelato un laboratorio per l'alta cucina italiana, ora pronta a soddisfare anche le richieste di un pubblico sempre più esigente e attento alla salute.

L'ACQUA È VITA NON SPRECARLA!

Acquedotto del Fiora SpA

Campagna per il corretto uso dell'acqua

www.fiora.it

REGIONE TOSCANA

10 ANNI DI GESTIONE 2002 2012

GUSTO IN SCENA

Ristorante Vecio Fritolin

Vecio Fritolin
VENEZIA

...dall'antica tradizione degli storici "fritolini", dove fin dal Settecento il popolo poteva gustare nello "scartosso" il pesce appena fritto...

Sarà la solare Irina con tutto il suo staff che vi darà un coloroso benvenuto al "Vecio Fritolin", la sua "casa" nel cuore di Venezia. Per Irina Freguia, autentica veneziana dell'isola della Giudecca, che coltiva, fin da ragazza, una passione speciale per la città e le sue tradizioni, il cibo è puro piacere. Irina inizia l'attività di ristoratore nel 1985 e, dopo la gestione di diversi locali, nel 2001 rileva il "Vecio Fritolin", storico locale della Laguna, aperto dal Settecento, che ha mantenuto l'aspetto accogliente della vecchia "osteria", con una cucina tradizionale veneta, ma "rivisitata con creatività e leggerezza" - come ama definirla Irina. Il Vecio Fritolin si trova in Calle della Regina, a pochi passi da Rialto, dove ogni giorno si svolge il mercato del pesce e della frutta e proprio in quest'edificio, che conserva architetture cinquecentesche, nacque la regina di Cipro Caterina Cornaro, ricca discendente di una nobile famiglia veneziana e "diletta figlia della Repubblica", nonché "Signora di Asolo". Il ristorante si trasforma in un ambiente familiare, dove tornare per "mangiar bene", ma anche per sentirsi "in famiglia". Perché il segreto dell'alto livello di ristorazione del "Vecio Fritolin" è la dedizione con la quale lo chef Daniele Zennaro prepara e studia i suoi piatti, che raccontano di Venezia, della sua storia, della tradizione e dell'amore per il mangiar

bene. Al ristorante “Vecio Fritolin”, Venezia non viene vissuta passeggiando tra le calli e i campielli. Qui Venezia si assapora gustando un piatto di pasta fatto in casa, oppure perdendosi tra gli aromi e i sapori di piatti tradizionali rivisti in maniera semplice. Si possono gustare il baccalà mantecato e le sarde in saor, senza dimenticare il piatto che ha fatto la storia del ristorante: la frittura di pesce d’asporto, crostacei e verdure con polenta arrostita. Infatti il nome “Vecio Fritolin” deriva dagli storici “fritolini”, piccoli locali dove, sin dal Settecento, il popolo poteva acquistare il pesce appena fritto, che veniva servito in cartocci di carta: lo “scartosso”, cioè il cartoccio. L’usanza venne poi meno con l’entrata in vigore del divieto di utilizzare camini con fuochi liberi. Ma ancor oggi si può entrare nel ristorante e chiedere una “buona frittura di pesce”, da gustare camminando tra le calli. “Ogni piatto – spiega lo chef - ha un suo ingrediente che racconta una sua storia. Un percorso che parte dai banchi del mercato fino a coinvolgere il cliente in un vortice di sapori”. Lo stesso Zennaro si reca ogni giorno al colorato mercato del Rialto a scegliere personalmente il pesce fresco di giornata. Infatti molti dei piatti del ristorante nascono proprio a seconda di ciò che offre il mercato. E poi ci sono il pane e la pasta fatti in casa. Il pane è fatto con lievito madre, mentre la pasta all’uovo è fresca e trafilata al bronzo. Anche i dolci e i gelati sono tutti fatti in casa, perché al “Vecio Fritolin” i prodotti surgelati sono banditi.

La proprietaria del “Vecio Fritolin” Irina Freguia al mercato di Rialto con lo chef Daniele Zennaro.

GUSTO SCENA

L'*Hotel* METROPOL DI VENEZIA

...per rivivere l'antica atmosfera cosmopolita della città dei mercanti fra preziosi velluti, musiche coinvolgenti e profumi orientali...

Se volete rivivere l'antica, suggestiva atmosfera cosmopolita della Venezia dei mercanti, dovrete passare almeno una notte all'Hotel Metropole, uno degli hotel più lussuosi ed eccentrici della città dei Dogi, in posizione privilegiata a pochi passi da Piazza San Marco con viste sulla Laguna e camere decorate in stile orientale e Art Deco. Dalle suites più esclusive agli eleganti saloni è un intreccio di fascino, atmosfere avvolgenti, allure misteriose, arredi d'epoca, musiche morbide, profumi rilassanti, deliziose attenzioni e l'amore per la più sorprendente collezione d'antiquariato che un hotel abbia mai contemplato, con oltre duemila oggetti. Il Metropole, che vi accoglie in una bellissima hall con mobili del Settecento e un accesso privato al canale, si presenta infatti come un piccolo museo, vantando una collezione di rari porta biglietti da visita, antichi ventagli, schiaccianoci, borsette, ferma libri, cavatappi, crocifissi, nonché un giardino di agrumi con palme e un pozzo trecentesco. L'albergo, che si affaccia sul mare e sull'incantevole bacino di San Marco, è davvero "signorile" in ogni senso. Lo staff è estremamente efficiente e molto, molto gentile. Si respira un'atmosfera d'altri tempi, sia per questa loro gentilezza sia per l'arredamento, davvero affascinante. Durante il pomeriggio potrete scegliere di rilassarvi presso l'Oriental Bar, dove un elegante salone, arredato con mobili originali antichi, preziosi velluti veneziani, cuscini damascati, profumi esotici al pepe nero, luci soffuse, armature tailandesi, antichi forzieri dal Marocco, vecchi libri e candelabri d'argento, fa da cornice al rituale del tè, con oltre trenta varietà in foglia da scegliere, servite secondo le più antiche e affascinanti tradizioni, accompagnate da pasticceria fatta in casa. E non scordiamoci del "Met Restaurant", che propone un'esclusiva cucina Tra-Contemporanea, che combina sapori creativi, tradizionali e moderni, tra cui le Sarde in Saor, tipico antipasto veneziano. Un soggiorno al Metropole è un sogno che rapisce la magia di Venezia per fermarla nel tempo…

Thompson International Marketing

we make the difference

Da oltre 20 anni Marina Thompson è al fianco dei produttori
per trasmettere in tutto il mondo il made in Italy enologico
e migliorare l'immagine del vino italiano oltre le frontiere del mercato nazionale

THOMPSON International Marketing

Thompson International Marketing
Via Francesco Benaglia, 10 - 00153 Roma
tel. +39 06 5895 156 - fax +39 06 5897 035
info@thompsonintmkt.com
www. thompsonwinemarketing.com

andrea cappelli

Ci ha lasciato UGO CONTINI BONACOSSI

Lutto nel mondo del vino e della nobiltà toscana, che perde uno dei suoi principali protagonisti, "il signore del Carmignano". Nella sua amata Capezzana, circondato dall'amore di tutta la sua grande famiglia - la moglie Lisa, sei figli, sedici nipoti e due bisnipoti – il 24 maggio scorso ci ha lasciato il conte Ugo Contini Bonacossi. Negli anni Venti del Novecento suo nonno, Alessandro - collezionista d'arte a cui si deve la donazione agli Uffizi del nucleo centrale di una delle più grandi collezioni private italiane di dipinti, sculture, mobili e ceramiche - acquistò la proprietà di Capezzana, costituita da tre fattorie e più di 120 poderi, alla quale Ugo, reduce dalla guerra e laureato in agraria, si dedicò fin dal 1945. A lui si deve la trasformazione della tenuta, da conduzione mezzadrile ad azienda moderna, che esporta vino e olio in tutto il mondo.

Da alcuni anni aveva lasciato la direzione della tenuta ai figli e ai nipoti, seguendone comunque da vicino l'attività. Dando una bella festa a Capezzana, ad agosto 2011 il conte Ugo aveva compiuto novant'anni, tutti vissuti in nome del Carmignano, che ha contribuito a far conoscere e apprezzare in tutto il mondo e di cui ha fermamente difeso l'autonomia e l'identità. Un'età da "grande vecchio", ma che, nel suo caso, era solo un dato anagrafico, perché fino allo scorso inverno aveva inforcato gli amati sci da discesa sulle difficili piste della "sua" Abetone. Nato a Roma il 15 agosto 1921, discendente di una famiglia dal cognome importante di cui lui, nipote di Alessandro e Vittoria, i creatori della più importante e famosa collezione d'arte del Novecento, sente il peso e l'orgoglio, combatte durante la Seconda Guerra Mondiale in Yugoslavia, per passare poi in forza all'esercito inglese, inquadrato nell'VIII Armata Britannica come ufficiale di collegamento col regio esercito italiano. Al ritorno sposa Lisa Giustiniani, nobildonna veneto-toscana, al suo fianco per oltre sessant'anni. Ugo Contini Bonacossi era il classico signore di campagna, che, da tempo, aveva lasciato il palazzo di famiglia sui lungarni fiorentini per trasferirsi sulle tranquille colline di Capezzana. Nei primi anni Cinquanta divenne il profeta dei laghetti collinari per l'irrigazione, attività che, dall'Italia, si espanse all'estero e lo portò a costruire bacini artificiali in mezzo mondo, compresa l'Africa, il Medioriente e il Sudamerica, deserti inclusi. Dopo aver fondato nel 1972 la Congregazione, ossia il Consorzio degli allora pochissimi produttori del Carmignano, fu tra i primi a credere nella qualità di questo grande rosso. Ed è grazie soprattutto al suo impegno se il territorio di Carmignano, indicato nel 1716 da Cosimo III de' Medici come una delle quattro zone a vocazione viticola del Granducato di Toscana, è stato nuovamente riconosciuto per il proprio valore, così da avere la Doc nel 1975 e la Docg nel 1990. Dietro ai modi impeccabili e a un'allure da country gentleman, batteva il cuore di un agronomo attentissimo e di un agricoltore appassionato, di quelli all'antica, che per tutta la vita hanno ispezionano quotidianamente l'azienda con un occhio per ogni vite, ogni olivo, ogni "presa" di terreno. Personaggio di spicco della vitivinicoltura italiana, Ugo Contini

Bonacossi era uno degli ultimi gentiluomini della Toscana e del vino, unanimemente apprezzato per la gentilezza, la disponibilità e la carica umana. Seppur caratterizzato da una proverbiale, compassata riservatezza, col suo modo equilibrato di porsi, il conte Ugo era dotato anche di una fine ironia e una bella dose di autoironia, affrontando la vita in punta di piedi, sempre con uno stile leggero, un aplomb quasi inglese. E Capezzana in qualche modo, nell'eleganza e nell'atmosfera, gli somiglia. Il conte e la sua famiglia sono stati davvero importanti per la cultura agronomica della Toscana e anche per quella artistica: oggi a Firenze, di fronte all'Accademia dei Georgofili, c'è l'ingresso di una galleria di opere d'arte donate proprio dai Conti allo Stato: un profilo che riassume lo spessore di questa dinastia.

Oggi la direzione di Capezzana (670 ettari, di cui 90 a vigneto e 140 a oliveto) spetta ai figli Benedetta, Beatrice, Vittorio e Filippo, coadiuvati dai nipoti Serena, Leone, Gaddo e Ugo. Sentito cordoglio è stato espresso anche da Ilaria Bugetti, segretaria provinciale del Partito Democratico di Prato: "È venuto a mancare un uomo d'altri tempi, che ha saputo non solo realizzarsi, ma anche aggiungere valore a una parte molto importante del nostro territorio provinciale. Attraverso la tenuta di Capezzana, Prato ha fatto parlare di sé a livello nazionale e internazionale, dimostrando l'esistenza e il perdurare di quelle eccellenze che, da sempre, riteniamo fondamentali per lo sviluppo economico, culturale e turistico. Per questo non possiamo che essere grati al conte Ugo Contini Bonacossi". Emozionanti anche le parole espresse da Lamberto Gestri, presidente della Provincia di Prato: "La fattoria di Capezzana è stato un modello e un punto di riferimento per la promozione della cultura nobile del vino su tutto il nostro territorio. La sapienza e la saggezza di Ugo Contini Bonacossi – di cui ci è affidata la memoria – ci mancherà". Ma per chiudere non potevamo non accennare a un'appartenenza alla quale il conte Ugo teneva tantissimo, era uno dei 12 Buonomini di San Martino, due per ogni sesto della città, compagnia assistenziale fondata a Firenze dal vescovo Sant'Antonino nel 1441 con lo scopo di soccorrere "i poveri verghognosi", cioè quelle famiglie benestanti cadute in disgrazia, che, per pudore e dignità, però, non chiedevano pubblicamente le elemosine, a cui dettò una regola elementare: dovevano raccogliere da chi poteva dare e distribuire tutto quello che ricevevano nel più assoluto segreto. I "Buonomini", che mantenevano l'anonimato, vestiti di una cappa nera e un copricapo rosso, come mostrano anche gli affreschi dell'oratorio, aiutavano generosamente e con molta discrezione. La particolarità è che quando i "Buonomini" avevano maggiormente bisogno di denaro, accendevano una candela alla porta d'ingresso dell'oratorio, tanto che ne derivò il detto "esser ridotti al lumicino" e ancora oggi è visibile accanto al portone la caratteristica buca per l'elemosina. Una tradizione antica, ma viva, infatti dalla metà del Quattrocento i '12 angeli' della Congregazione lavorano nell'ombra. E nel cuore del quartiere Dantesco ogni tanto, sulla finestra dell'Oratorio dei Buonomini di San Martino, si accende ancora una candela. Da allora non hanno mai smesso di aiutare il prossimo, la loro carità ha attraversato quasi seicento anni e la loro serietà ha suscitato il rispetto di tutta la città, tanto da essere menzionati da Papa Eugenio IV come 'Angeli di Firenze'.

alessia bruchi

FAUSTO BORELLA *presenta* Accademia MAESTROD'OLIO

L'Accademia Maestrod'olio è stata creata a Lucca nel 2007 da Fausto Borella, che, dopo aver conosciuto i segreti del cibo e del vino, ha scoperto l'incredibile mondo dell'olio extravergine d'eccellenza grazie al cammino intrapreso per due indimenticabili anni accanto al giornalista precursore di tutta l'enogastronomia italiana, Luigi Gino Veronelli. Sommelier e degustatore ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier, Fausto Borella è un esperto enogastronomo, avendo condotto per la rubrica televisiva Gusto del Tg5 la sezione dedicata all'olio extravergine. Da anni crea e organizza corsi di olio attraverso la sua Accademia e serate ad hoc per far conoscere a tutti gli appassionati italiani e stranieri le eccellenze di olio provenienti da quasi tutte le regioni del nostro Paese. "Vorrei emozionare l'appassionato di cibo, vino e buon vivere – ci dice Borella - nello stesso modo in cui l'ho fatto io in questi vent'anni di viaggi, assaggi, ascolti e sorrisi. Grazie al calore di tutte quelle persone che mi hanno fatto entrare nelle loro realtà enogastronomiche, nelle loro terre e dimore. E' ormai cinque anni che organizzo corsi di degustazione ed educational dei migliori extravergine della penisola, cercando di far proseliti per migliorare l'idea di olio da parte del consumatore". E dal 2011 Fausto ha realizzato anche "iLoo", prima guida online in tempo reale dei migliori oli italiani appena franti, consultabile anche con un'applicazione per iPhone e iPad. Tradotta in inglese e tedesco, vuol arrivare a far conoscere i veri oli a disposizione nei primi mesi dopo la frangitura per tutti gli appassionati, i ristoratori e i viaggiatori stranieri che cammineran-

Fausto Borella

no le nostre terre, dando così la possibilità a ognuno di saper riconoscere le eccellenze anno per anno. Maestrod'olio, per far scoprire i profumi e i sapori degli oli extravergine d'eccellenza, organizza workshop, seminari e degustazioni, serate a tema e incontri di convivialità direttamente presso le sedi prescelte o in Accademia, in Toscana, a Lucca. A giugno, dopo i corsi di Roma, Versilia e Firenze, si è brillantemente concluso il corso di Lucca col nuovo format legato al mondo della cucina di tre chef toscani. Un corso strutturato in due momenti principali: la lezione di teoria con la degustazione tecnica e il momento dello chef e delle sue creazioni, in un intreccio gradevolmente ripartito tra lezioni di cucina e riconoscimenti oleologici gusto-olfattivi. Un classmaking di pari passo col team di Salvatore Madonna, imprenditore del settore turistico e fulcro delle tre leve gastronomiche distintesi ognuna per la propria personalità culinaria: Luca Landi, chef del ristorante Lunasia del Green Park resort di Tirrenia, Paolo Lavezzini, chef del ristorante La Terrazza dell'Hotel Plaza e de Russie di Viareggio e Andrea Mattei, chef del ristorante stellato La Magnolia dell'Hotel Byron di Forte dei Marmi, suggestiva cornice versiliana. Proprio al ristorante La Magnolia si è tenuta la cena finale con la consegna dei diplomi, che ha entusiasmato i convenuti grazie a una concatenazione di variabili: un Maestro di convivialità, Fausto Borella, la location, La Magnolia dell'Hotel Byron col team al completo capeggiato dallo chef Andrea Mattei – i cui piatti hanno immortalato le espressioni in un'estasi berniniana - e dal maître Massimo Bartolucci – cerimoniere abile nel dar vita ad atmosfere coivolgenti. I prossimi corsi di degustazione si terranno a ottobre a Roma e a novembre a Milano.

Lo Chef Andrea Mattei

Il CHIANTI CLASSICO avvia il riassetto della DENOMINAZIONE

rachele ricco

In un'Assemblea Generale che ha visto la maggior partecipazione della base sociale degli ultimi trent'anni, i soci del Consorzio Vino Chianti Classico hanno approvato una serie di misure che segnano una svolta storica nella DOCG del Gallo Nero.

Il pacchetto di modifiche del disciplinare è stato proposto all'Assemblea dopo un lavoro di oltre due anni portato avanti dal Consiglio d'amministrazione del Consorzio, avvalendosi anche della collaborazione di esperti del settore esterni e discusso con la base sociale in una serie di incontri e assemblee preparatorie negli ultimi mesi. Le modifiche al disciplinare del Chianti Classico approvate oggi interessano le diverse fasi della filiera produttiva, dalla produzione alla comunicazione del marchio. Piramide Qualitativa: è stata approvata la proposta di creare un vertice della piramide qualitativa del Chianti Classico che, al momento, esce sul mercato in due diverse tipologie: "Annata" e "Riserva". Questa nuova tipologia di Chianti Classico, il cui nome sarà definito nei prossimi mesi dall'Assemblea, ha la particolarità di comprendere esclusivamente quei Chianti Classico che provengono da uve di esclusiva pertinenza dell'azienda. In questa nuova tipologia rientreranno solo i vini integralmente prodotti in azienda, che quindi non si avvarranno in nessuna percentuale di uve o vini prodotti da altre cantine. Anche per quanto riguarda il periodo d'invecchiamento, le regole previste per questa tipologia mirano all'eccellenza qualitativa del prodotto: questa nuova categoria di Chianti Classico potrà infatti esser immessa sul mercato solo dopo trenta mesi successivi alla vendemmia, di cui tre d'affinamento in bottiglia, come per la "Riserva", il cui periodo d'invecchiamento però rimane di due anni (dodici mesi per l'annata). Nuova "Riserva": anche la Riserva, che rappresenta il 30% della quantità prodotta e il 40% del valore

della denominazione, è stata interessata dal nuovo assetto. Se il periodo d'invecchiamento rimane invariato, la vera novità è rappresentata dal fatto che il produttore dovrà dichiarare la destinazione del prodotto (Annata; Riserva; nuova categoria) al momento della richiesta d'idoneità. Il produttore dovrà in questo modo attuare una scelta più consapevole, decidendo già in fase di produzione delle uve quale prodotto dovrà essere destinato per le varie tipologie. Restyling Gallo Nero: il marchio che, dal 2005, rappresenta l'intera denominazione e che, da allora, è presente nella Fascetta di Stato per tutti i produttori di Chianti Classico (soci o non soci del Consorzio), sarà interessato da una rivisitazione grafica, tesa a renderlo ancor più protagonista in ogni bottiglia di Chianti Classico. Proprio in questo senso s'inserisce anche il nuovo posizionamento del marchio previsto dal riassetto: il Gallo Nero uscirà dalla Fascetta di Stato per esser posto sul collo della bottiglia. "Sono contento di aver portato a termine il mio mandato di Presidente con questo importante risultato - afferma Marco Pallanti - da tempo, insieme al Consiglio d'Amministrazione, lavoravamo a questo riassetto per trovare la più alta condivisione in seno al corpo sociale. Un lavoro teso a far percepire al consumatore quell'innalzamento qualitativo conseguito dai nostri vini negli ultimi anni e che ci permetta di affrontare le nuove sfide del futuro con una serie di regole capaci di rendere il Chianti Classico più forte davanti alla crescente concorrenza internazionale. Anche le determinazioni dell'Assemblea relativamente al vino sfuso, che da oggi dovrà essere certificato prima di essere commercializzato, sono da interpretarsi in questo senso. Ringrazio il CdA per avermi aiutato in questi anni nel difficile compito di Presidente di uno dei Consorzi di tutela più importanti del mondo. Ringrazio tutti i soci per averci sostenuto e aver compreso il grande sforzo di tutto il Consiglio d'Amministrazione in questo progetto di riassetto".

melissa sinibaldi

Si è conclusa a Milano, nella prestigiosa cornice dell'Hotel Principe di Savoia, la Selezione intitolata a "Il Friulano migliora invecchiando… non solo il vino", promossa da Ersa - Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - insieme col Consorzio delle DOC Friuli Venezia Giulia e in collaborazione con le Delegazioni regionali delle principali associazioni di settore (AIS, Assoenologi e ONAV), rivolta a tutte le aziende del territorio regionale.

Sugli 89 vini pervenuti, in un prima selezione operata in Friuli Venezia Giulia, presso la sede Ersa di Pozzuolo del Friuli a cura dei delegati regionali delle associazioni proponenti, sono stati selezionati i migliori sei vini per ciascuna delle tre categorie previste dal regolamento, ovvero: i bianchi del secolo scorso ovvero precedenti la vendemmia del 2000; i bianchi dalla vendemmia 2000 alla vendemmia 2006; i Tocai (oggi Friulano) dalla vendemmia 2000 alla vendemmia 2006. I 19 vini finalisti (per un risultato a pari merito) sono stati assaggiati a Milano da una Commissione di giornalisti ed esperti delle principali testate e guide di settore, chiamati a degustare alla cieca i vini candidati e individuare i vincitori. Durante la conferenza stampa che ne è seguita, in un clima di generale emozione non solo per gli anni (tanti) che stavano dietro ai vini finalisti, ma anche per le storie (tante) che ciascun vino aveva da raccontare, sono stati proclamati i vincitori per ognuna delle categorie della Selezione: il Sauvignon de La Tour 1993 della Fondazione Villa Russiz (Doc Collio) è stato ritenuto

il miglior bianco del secolo scorso, il Sauvignon Zuc di Volpe 2004 di Volpe Pasini (Doc Colli Orientali del Friuli), il migliore bianco ottenuto da uve vendemmiate tra il 2000 e il 2006 e, da uve di Tocai friulano raccolte nello stesso intervallo temporale, ha conseguito il punteggio più alto il Friulano Ronc di Zorz 2002 dell'azienda Livon (DOC Collio). Dalle dichiarazioni rilasciate dai produttori friulani durante la degustazione dei vini finalisti riservata alla stampa e al trade, che ha interessato la prima parte del pomeriggio, si ricava come in Friuli Venezia Giulia non ci sia ancora la cultura del vino da invecchiamento, tant'è vero che i vini che sono stati assaggiati oggi non sono quasi mai nati con l'idea di esser avviati all'affinamento in bottiglia. Il più delle volte si tratta di vini che sono rimasti in cantina per caso, per amore, di rado per scelta. Assaggiandoli è possibile percepire la grande trasformazione nei vini friulani avvenuta intorno agli anni Novanta, quando si iniziano a vinificare le uve di viti allevate a Guyot. "I vini che hanno tutti questi anni sulle spalle – interviene Giorgio Badin, Presidente delle Doc del Friuli Venezia Giulia - conoscono un'evoluzione straordinaria nel momento in cui vengono versati nel bicchiere. Un'espressione di profumi, aromi e note leggere, che si modificano velocemente nel tempo, come di chi, dopo lungo tempo trascorso in bottiglia, torna di nuovo a respirare. Più che un obbligo a produrre vini da destinare all'invecchiamento, questa Selezione vuol essere una strategia di comunicazione, a supporto di quei vignaiuoli che decidono di percorrere questa strada. La naturale vocazione del nostro territorio alla produzione di grandi vini, soprattutto bianchi, conduce per forza a ottenere vini straordinari, anche dopo 5, 10 anche 20 anni d'invecchiamento. La produzione dei vini invecchiati inoltre ci consentirebbe di raggiungere anche il mercato estero, che non si può pensare di affrontare con vini giovani, più facilmente destinati a un mercato interno". I vini che provengono dalle più famose regioni vitivinicole del mondo hanno questo in comune: tengono bene nel tempo e, anzi, col suo trascorrere, diventano più buoni e complessi. Per i rossi sembra una banalità, basterebbe dare un'occhiata a quanto avviene nelle aste di tutto il mondo per vedere che i "premier crus" di Bordeaux, alcuni Borgogna e alcuni Barolo la fanno da padrone. Per i bianchi la cosa è meno evidente. Ci sono i vini dolci francesi e tedeschi, qualche grande Borgogna, qualche vino del Reno e della Mosella. Quasi o del tutto assenti gli italiani perché per molti appassionati e "big spenders" del mondo del vino i bianchi italiani sono soprattutto vini freschi, semplici, piacevoli, ma non sono noti per invecchiare bene. In questo campo invece i bianchi del Friuli Venezia Giulia, Friulano in testa, hanno la propria da dire e lanciano la sfida della selezione di oggi, che ne ha dimostrato l'elevato livello anche come bianchi capaci d'affrontare il tempo con classe, diventando più complessi ed esprimendo doti inaspettate e straordinarie. "Il fatto è che i viticoltori friulani – osserva il Presidente di Commissione, Daniele Cernilli, critico e giornalista enogastronomico – quasi tutti piccoli produttori artigianali, i loro vini li usano vendere molto presto, non avendo grandi cantine per lo stoccaggio e dovendo vivere della loro attività anno per anno. Ora le cose stanno lentamente cambiando e i produttori, pur mantenendo la loro dimensione piccolo-artigianale, hanno imparato che anche i loro vini possono invecchiare bene. La degustazione di Milano intende proprio arrivare a dimostrare chiaramente che, affermando che il Friulano migliora invecchiando non si cita solo uno slogan, ma si rende giustizia a un vino e a un'intera regione che del vino ha fatto un simbolo". "I risultati della Selezione di questi vini vintage – conclude Mirko Bellini, Direttore Generale di ERSA - hanno evidenziato come essi siano l'anima di un territorio che può dare anche grandi vini da invecchiamento. La consapevolezza dei produttori di fare dei vini destinati a migliorare col tempo tuttavia fa parte di un passaggio successivo a quello che caratterizza i vini delle vendemmie degustate oggi e conferma l'innata vocazione del nostro territorio per vini che, anche dopo vent'anni, sono ancora capaci di dare ottimi risultati. Sono molte in Italia le zone che producono bianchi freschi e di pronta beva, l'acquisizione di una coscienza, da parte dei produttori friulani, di avere nel DNA proprio e delle proprie vigne il potenziale innato per produrre grandi vini da invecchiamento costituisce un'opportunità unica per un'intelligente diversificazione dell'offerta di prodotto e un ampliamento dei mercati, puntando sempre e costantemente ad aumentare l'offerta qualitativa delle nostre aziende. I vini invecchiati quindi rappresentano un'integrazione nell'ampia proposta che le nostre aziende sanno offrire".

daniela fabietti

In PUGLIA
IN OTTO GIORNI DIVENTI PRODUTTORE DEL TUO VINO

Dalla selezione delle uve alla scelta del nome... Vendemmiare, saper fermentare, miscelare in cantina, fino a ottenere il proprio vino con la propria etichetta. Tutto questo è possibile in otto giorni, grazie all'originale iniziativa ideata dall'azienda Terra Jovia di Gioia del Colle (Bari), pronta a offrire agli enoappassionati l'ebbrezza di diventare produttori del proprio vino, grazie al progetto denominato "Make Your Own Wine – Fai Il Tuo Vino". Dal 15 al 23 settembre un programma ad hoc, con la bucolica esperienza della vendemmia, per diventare produttori di vino Primitivo e passare dei giorni nella splendida Puglia. Seguirne la nascita, la crescita, l'imbottigliamento, l'etichettatura: il tutto in dieci ettari, in un territorio carico di testimonianze culturali, storiche ed economiche. Otto giorni non solo per ottenere il proprio vino, ma anche assaggiare e degustare le specialità pugliesi, visitare gli angoli più belli dell'Apulia, come Alberello (Patrimonio dell'Umanità UNESCO), il panorama mozzafiato di Polignano a mare, le grotte di Castellana e il centro storico di Gioia del Colle. L'azienda Terra Jovia condurrà i turisti attraverso un viaggio unico con l'intento di renderli 'produttori del proprio vino'. Dopo un anno, tutti i partecipanti riceveranno una fornitura di 24 bottiglie "Gioia Del Colle Primitivo DOC", prodotto con le proprie mani e con le proprie etichette. L'iniziativa vuol dare l'opportunità di "sperimentare dal vivo" l'affascinante mondo del vino, vivere, lavorare e studiare una delle più antiche e tradizionali terre vocate alla viticoltura, la Puglia, la regione che ha dato i natali al Primitivo. Attraverso uno stretto legame con la tradizione storica e culturale, antica e moderna, e col territorio da cui ricava i propri vini, l'azienda Terra Jovia si fa portavoce di un messaggio di qualità, di dedizione e semplicità, legato a una continua ricerca di innovazione e miglioramento, dettati dall'entusiasmo e dal costante impegno.

VERSILIA GOURMET

SERATA DI GALA PER LA PRESENTAZIONE DELLA GUIDA

Una presentazione col botto per la quarta edizione della guida "Versilia Gourmet 2012" nei saloni liberty del Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio, dove, alla presenza del jet-set della ristorazione "Made in Versilia", si è tenuta un'indimenticabile serata di gala coi più talentuosi chef della costa a creare piatti che rimarranno nei ricordi e nel palato di molti. "Versilia Gourmet", che esce ogni anno in estate, è attesissima, richiestissima e molto adoperata al momento della prenotazione-cena dai gourmettari, visto che ci sono tutti, ma proprio tutti i 408 ristoranti della Versilia, grazie a un certosino lavoro di censimento. Claudio Sottili, con la consueta e smaliziata abilità, è stato il conduttore-mattatore della serata sul palcoscenico del Principe, coadiuvato dal patron di "Versilia Gourmet", l'editore Gianluca Domenici e dal giornalista e critico enogastronomo Claudio Mollo, altra figura importante nell'ambito dell'organizzazione di questa cena irripetibile. Il resto, quel nonsoché di magico, ce lo ha messo il Grand Hotel Principe: vuoi per la maestosità degli ambienti, vuoi per la grande professionalità del personale, a partire dal direttore Alessandro Augier... Perciò chapeau per questi ospitali padroni di casa! 140 i fortunati convenuti all'evento, che hanno potuto assaporare un menu d'eccezione. L'aperitivo finger-food, nella splendida veranda che s'affaccia sui viali a mare, è stato un trionfo di sfiziosità grazie a Giuseppe Mancino, chef del Piccolo Principe. Antipasto raffinato, leggero, minimalista nella suggestiva presentazione quello di Andrea Mattei del Magnolia del Byron col suo carpaccio di ricciola con crocchette di coriandolo. Quindi il primo piatto dello chef di Enoteca Pinchiorri Italo Bassi, che ha mandato in visibilio gli ospiti per precisione di sapori ed equilibrio gustativo: il suo risotto con nervetti di vitella, scampi e liquirizia ha riscosso una vera e propria acclamazione. Poi è stata la volta del maialino laccato al miele allo zafferano Croco e Smilace di Angelo Torcigliani de Il Merlo. Infine il bizzarro dessert 'Ciocco-Lati' del geniale Cristiano Tomei. In abbinamento ai piatti sono stati serviti i vini de "La Strada del Vino e dell'Olio di Lucca, Montecarlo e Versilia". Infine il cin-cin di chiusura col moscato piemontese di Criolin. Menzione speciale per l'impeccabile servizio dei professionali sommelier Fisar della delegazione Versilia. A impreziosire in modo impeccabile l'evento, la presenza dell'elegante signora Annie Féolde, raffinata e sempre sorridente, in perfetto "Pinchiorri Style". Poi ci sono stati gli ospiti: i più celebri ristoratori versiliesi - da Romano Franceschini a molti altri - e toscani, come Luciano Zazzeri de La Pineta, i ristoranti Butterfly e Tenda Rossa. Poi ancora il direttore della guida Michelin Fausto Arrighi, i giornalisti e blogger del settore 'food', fra i quali Paolo Marchi, Eleonora Cozzella, Irene Arquint, Riccardo Farchioni. E mentre il cabarettista Niki Giustini ha allietato il pubblico con le sue gag, ecco il fresco vincitore del contest "MasterChef" di Sky, Spyros Theodoridis. Le televisioni, i food-manager, i produttori di vino... Insomma una kermesse enogastronomica mondana di gran livello, come si addice alla Versilia.

Consorzio Vino Chianti Classico

il nuovo Presidente è Sergio Zingarelli

proprietario di Rocca delle Macie *a* Castellina in Chianti

Cinquantatreenne, romano, Sergio Zingarelli è il nuovo presidente del Consorzio Vino Chianti Classico. La nomina è avvenuta il 6 luglio scorso da parte del nuovo Consiglio d'Amministrazione, che ha affidato al proprietario della nota azienda chiantigiana Rocca delle Macie il delicato compito di condurre il Consorzio attraverso le sfide di un mercato, come quello del vino, sempre più interessato da una competizione globale incalzante. Il padre Italo acquistò la tenuta a Castellina in Chianti nel 1973 e, dal 1984, Sergio lo ha affiancato nella conduzione dell'azienda, occupandosi prima del mercato italiano e successivamente della rete distributiva mondiale. Nel 1989 Sergio è stato nominato Amministratore Delegato e Direttore Generale di Rocca delle Macìe per arrivare nel 2000 alla Presidenza. Attualmente l'azienda è composta di varie tenute in Toscana per una superficie vitata complessiva di circa 200 ettari. Zingarelli, sulle orme del padre Italo, famoso produttore cinematografico, è da sempre un appassionato del mondo del vino e, per lungo tempo, ha seguito le vicende e i lavori del Consorzio vitivinicolo più antico d'Italia: dal 1995 è entrato a far parte del CdA, nel 2003 è stato eletto Vice Presidente dell'ex Consorzio del Marchio Storico (Gallo Nero), dal maggio 2009 ricopre la carica di Vice Presidente. A lato della sua passione "enologica", i suoi interessi sono multipli, in primis l'arte e la buona cucina. Per 17 anni è stato infatti presidente del "Comitato Amici della Lirica", organizzando a Rocca delle Macie un Concorso Internazionale di Canto Lirico per aiutare giovani artisti ad affermarsi. Ma il simpatico Sergio è anche un grande sportivo: dalla pallavolo al calcio, l'ultima sua passione lo ha visto partecipare a numerose maratone in giro per il mondo, l'ultima a New York lo scorso anno. La sua nomina è avvenuta col consenso delle differenti categorie rappresentate nel CdA - produttori, imbottigliatori, cantine sociali e industriali - che hanno condiviso un approccio strategico basato sulla necessità di accrescere ulteriormente sia il contenuto qualitativo del prodotto che le garanzie nei confronti dei consumatori, quali veicoli per affrontare un mercato sempre più competitivo e complesso. Zingarelli, tredicesimo presidente del Consorzio dalla sua fondazione (1924), raccoglie l'eredità di Marco Pallanti, che, per sei anni, lo ha guidato con capacità e passione, e a cui il CdA ha tributato un sentito ringraziamento per l'instancabile contributo e la determinazione con la quale ha affrontato anche momenti difficili della vita consortile. "Sono molto contento della nomina, soprattutto perché è espressione della volontà di tutta la compagine sociale, comprese le piccole aziende – dice Sergio Zingarelli - e sono onorato di esser stato scelto dai miei colleghi per ricoprire questa carica in un momento così cruciale per il Consorzio del Chianti Classico. I prossimi anni saranno fondamentali per attuare i nuovi progetti e le strategie decise dal CdA, che hanno come obiettivo quello di portare la denominazione in una posizione d'eccellenza. Sarà mio impegno, per il profondo attaccamento che nutro nei confronti di questa terra, proseguire nel segno della continuità e lavorare con assiduità per far sì che il Chianti Classico e il suo magico territorio consolidino sempre più il loro ruolo d'eccellenza in Italia e nel mondo". Insieme a Sergio Zingarelli, alla guida del Consorzio sono stati eletti come Vice Presidenti, Filippo Mazzei (Marchesi Mazzei) e Giovanni Manetti (Fontodi).

BEPPE CAVIOLA

UN'ENOLOGIA nel RISPETTO del TERRITORIO

Classe 1962, nato nelle Langhe, Beppe Caviola è un piemontese "verace" fin dalla nascita e, dopo aver brillantemente conseguito il diploma di Enotecnico presso la Scuola Enologica di Alba, inizia a lavorare al Centro per l'Enologia di Grinzane Cavour, dove acquisisce notevole esperienza nel settore analitico e comincia a fare le sue prime consulenze enologiche. Nel 1992 ottiene il titolo di Enologo e, dopo aver maturato una profonda conoscenza viticola ed enologica nel territorio d'origine, decide nel 1997 di dedicarsi totalmente alla libera professione con serietà, impegno, dedizione, ma anche tanta umiltà e voglia di fare. Getta così le basi di una brillante carriera, coronata nel 2002 dal conferimento del titolo di "Enologo dell'anno" dalla guida del Gambero Rosso e Slow Food: da allora inizia a fare consulenze in diverse regioni di Italia per importanti e prestigiose aziende vitivinicole. "Per poter lavorare bene con tutti occorre molta elasticità e apertura – dice Beppe - occorre conoscere bene il territorio dove si opera e dar spazio alla qualità che il vitigno può offrire, intervenendo il meno possibile in cantina. In pratica ogni vino è ottimo, se è il frutto di tanta cura e passione". Beppe è abituato a correre, non solo nel silenzio delle campagne, ma soprattutto da una cantina all'altra, così, solo con tanta esperienza sul campo, si è affinato e cerca sempre di intervenire "in punta di piedi", rispettando le caratteristiche di vigneti e territorio: "Aiutare i produttori a realizzare i loro vini, lasciando sullo sfondo la figura del tecnico di cantina, nel totale rispetto delle caratteristiche del territorio d'origine. Una pluralità di stili, tradizioni enologiche, saperi e terroir, che cerco d'interpretare il più fedelmente possibile. Consapevole di partire da un livello qualitativo, che, mediamente, è di buon livello, più che migliorare, cerco di capire meglio l'anima del vino per esaltarla e caratterizzarla, amplificandone l'espressione varietale, nel pieno rispetto della materia prima e dell'ambiente da cui questa deriva. Sono altresì convinto che il vino di qualità, al di là dei legittimi ammodernamenti e adattamenti, debba sempre esser riconoscibile e ottenuto col minimo impiego di prodotti chimici e artifizi vari di cantina, evitando di massificare le produzioni, affinché il vino non rischi di confondersi con altre bevande. Questa è la mia filosofia produttiva e così, con ogni cliente, il rapporto diventa di amicizia autentica e scambio appassionato di opinioni ed esperienze". Ma Beppe Caviola si è messo in gioco anche personalmente, essendo proprietario dell'azienda agricola "Cà Viola", nata nel 1991 a Montelupo Albese, piccolo paese rurale sulle colline che circondano Alba, città che, delle Langhe, è da sempre considerata capitale. Dal settembre 2001 la cantina di produzione - 65mila bottiglie annue tra Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo e Barolo, ottenute da circa 12 ettari - è stata trasferita a Dogliani, paese noto per avervi a lungo vissuto e operato lo statista Luigi Einaudi e sempre più conosciuto per la produzione dell'ottimo Dolcetto, che si sta imponendo come uno dei migliori in assoluto nel variegato panorama piemontese. La nuova, prestigiosa sede è ubicata in una villa dell'Ottocento, completamente ristrutturata mantenendo inalterate le caratteristiche architettoniche del periodo e in completa armonia dell'ambiente.

CARILLON
Vini italiani da Sogno

alessandro ercolani
foto **bruno bruchi**

un Brunello magico, QUANDO SI STAPPA *è* MUSICA

Jeanneth Angel e le figlie Stephania, Vanessa e Azzurra col responsabile di cantina Massimo Demo nella terrazza della cantina di "Vini Italiani da Sogno".

Nel 2011 a Montalcino ha visto la luce il Brunello "Carillon", nome lirico, dolce, suggestivo e intrigante, che ne rispecchia la musicalità olfattiva e gustativa, etichetta della nuova azienda vitivinicola "Vini Italiani da Sogno", condotta dalla giovane, ma intraprendente Stephania Angel, vent'anni, sommelier AIS ed esperta di marketing, con già molteplici esperienze internazionali alle spalle, avendo organizzato fiere e iniziative in tutto il mondo, che dedica a "Vini Italiani da Sogno" tutto il suo entusiasmo e la sua dedizione: questi i criteri base dell'azienda, già ben conscia che la qualità è e sarà sempre il cardine del suo impegno per uno sviluppo aziendale di successo. Ma Stephania si avvale anche della pluriennale esperienza nel mondo del vino, come export manager, della madre Jeanneth, d'origine colombiana, donna di gran fascino, intuito ed eleganza, che ha saputo cogliere non soltanto l'essenza di un vino di grande tradizione come il Brunello, ma la potenzialità che può esercitare soprattutto nei mercati esteri, curando sopratutto i rapporti coi mercati americani. A vestire le bottiglie è uno sgargiante tricolore, un marchio che è un particolare omaggio a due nazioni, la Colombia e l'Italia, naturalmente: si tratta della rivisitazione del logo dello nazione d'origine di Jeanneth, con un'aquila alata che sovrasta uno scudo, dove sono raffigurate due cornucopie e, al centro, un grappolo d'uva, mentre ai lati dello scudo si aprono due bandiere, omaggio non solo ai 150 anni dell'Unità d'Italia, ma anche alla qualità e all'eccellenza del "Made in Italy". Non a caso questo ottimo prodotto italiano

BRUNELLO DI MONTALCINO
CARILLON
ROSSO DI MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
MONTALCINO - SIENA - ITALY
CARILLON

è stato creato proprio dall'enologo Paolo Vagaggini, grande conoscitore del terroir montalcinese e del Sangiovese Grosso. "Vini Italiani da Sogno" è un'azienda tutta al femminile, che si sviluppa su circa dieci ettari di terreni e sei ettari di vigneti, divisi tra la zone di Castelnuovo dell'Abate e Montosoli, per una produzione di circa 40mila bottiglie totali, avvalendosi di una nuovissima e capiente cantina di oltre duemila metri quadrati, situata nei pressi del suggestivo borgo medievale di Sant'Angelo in Colle, in Via del Colombaio, una struttura dal design particolarmente moderno, ma edificata su principi ecologici e naturali dal progettista Emilio Rondini, infatti, nella bottaia sottoterra si crea spontaneamente l'umidità necessaria, senza l'ausilio di mezzi artificiali, ma tramite l'acqua piovana, che penetra attraverso la roccia viva. "Per quanto riguarda i mercati – ci dice Jeanneth - quello americano si è rivelato, da subito, il numero uno, ci stiamo sviluppando poi anche in Russia, Cina e Thailandia, dove il nostro vino sembra esser molto apprezzato, infine siamo naturalmente andate a farci conoscere anche in Sud America - Messico, Brasile e Argentina - dove, soprattutto al Nord di questi Paesi, ho rilevato un'ottima richiesta, anche per la presenza di molti ristoratori che propongono cucina italiana". E il Brunello Carillon ha già ricevuto gli onori delle cronache, avendo ricevuto, per l'annata 2006, i 94 punti da parte di "Wine Spectator", la bibbia americana del vino e la Medaglia di Bronzo alla "Decanter World Wine Awards", i riconoscimenti della celebre rivista inglese Decanter, svelati alla London International Wine Fair, di scena a Londra nonché medaglia d'oro sia al 2006 che al 2007 per il Brunello "Carillon" all'International Wine Challenger. Il fragrante Rosso di Montalcino "Carillon", dal color rubino vivace, è un vino fruttato, con profumi di rosa rossa, mora, anice e ribes, dal retrogusto di mandorla tostata, vaniglia e tabacco, che si abbina molto bene ad arrosti, brasati, carni rosse, selvaggina. Il Brunello di Montalcino "Carillon", dal color rubino profondo, è un vino molto concentrato e potente, con profumi di ciliegia, lampone e cassis e aromi di spezie esotiche, barbecue, caffè espresso e cioccolato amaro, presenta grandi potenzialità d'invecchiamento e si abbina molto bene alla bistecca alla fiorentina o a formaggi stagionati. "La musica è un buon elemento da abbinare a Carillon – ci dice Stephania Angel, ragazza volitiva, estrosa e davvero piena di entusiasmo, introducendoci ad assaporare le sensazioni del suo Brunello – la nostra poi è una bottiglia magica, una sinfonia di aromi e gusti: quando si stappa, fuoriesce una musica deliziosa, il gusto profondo del nostro vino, poi, man mano che il nettare di Bacco viene consumato, come succede con un carillon, la musica si affievolisce e, quando finisce, significa che la bottiglia è vuota, quindi bisogna stapparne un'altra, anche nel ricordo del primo, dolcissimo piacere, che rimane nella memoria…". Non ci resta che stappare una di queste musicali bottiglie di Brunello di Montalcino "Carillon", ascoltarne l'incanto e farci rapire…

VINS ITALIENS
DA MONDO XXX

alessandro ercolani
foto **bruno bruchi**

EX ViNIS

GELASIO GAETANI D'ARAGONA

Un brand di sangue blu per le piccole e medie eccellenze vinicole

EX VINIS

Uno storico produttore di Brunello e consulente vinicolo internazionale, oltre venti piccole e medie aziende vinicole, autentiche eccellenze del 'made in Italy', sapientemente unite sotto un nome che ne garantisce qualità e provenienza, nell'intento di promuoverle e rilanciarle sui mercati italiani ed esteri. E ancora, la consapevolezza che il vino, la cui storia è antica quanto quella dell'umanità, è veicolo di cultura e civiltà. Sono le fondamenta del progetto "Ex vinis Gelasio Gaetani d'Aragona", ideato dall'italianissimo professionista del vino, il conte Gaetani, per dare nuova linfa e prospettive di ampio respiro, sui diversi mercati, a quelle aziende vinicole italiane che, seppur piccole, costituiscono uno dei più grandi patrimoni del Belpaese. Il marchio-ombrello "Ex vinis" vuol essere una nuova opportunità nel comparto e si presenta come un brand di portata internazionale, attraverso il quale sarà data visibilità ai singoli marchi di aziende italiane che, per tradizione familiare e passione autentica, sono rimaste fedeli alle migliori tecniche di produzione. L'obiettivo del progetto è consentire l'accesso alla selezione a un massimo di 25 aziende per garantire tutta la dovuta attenzione a ognuna di esse e costruire sinergie concrete fra di loro. Tra le prime adesioni al progetto 13 aziende da otto regioni: dal Piemonte, il Castello di

Gabiano del Marchese Cattaneo Adorno e la Cascina Pastori, dalla Liguria, Prima Terra, dalla Toscana, la Tenuta Il Moro di San Giovanni, Caia Rossa, Villa Pinciana e Baroni Miceli di Serradileo, dall'Abruzzo, il Contado Veniglio, dalla Campania, Marisa Cuomo e Cantine Di Marzo, dalla Puglia, Azienda Soloperto, dalla Basilicata, Paternoster, dalla Sicilia Azienda Principi Alliata di Villafranca. Nelle intenzioni di Gaetani, "Ex Vinis", collegato al suo nome, sarà una sorta di pas-partout per gli "artigiani del vino", che, unendosi e facendo squadra, al centro di iniziative di sostegno e promozione costante, avranno maggior garanzia di riconoscibilità a livello mondiale, in un momento in cui la crisi economica rende la vita più difficile proprio alle piccole e medie imprese. L'iniziativa di Gaetani è già delineata nell'anteprima del sito www.exvinis.com, attraverso il quale sarà possibile conoscere le realtà delle aziende selezionate, scoprirne la storia e i prodotti, ma anche curiosare nel "diario" del conte, che, via via, documenterà tutti i suoi incontri più significativi legati all'universo del vino. E da settembre sarà possibile acquistare on line le bottiglie della selezione. Inoltre sarà presentato quello che Gaetani ha denominato il "Codice d'Aragona" che, in poche parole, consiste nell'individuazione di alcuni parametri essenziali e necessari per metter ordine alle nostre idee a proposito dell'interpretazione e conoscenza del vino in generale: ovvero, come sei fattori fondamentali – annata, terroir, vitigno, lavorazioni in vigna e in cantina e personalità del produttore, il regista, il direttore d'orchestra - incidano in modo determinante nella realizzazione di un vino. Il progetto interpreta in pieno la tendenza del mercato globale, che impone uno sforzo nuovo e più imponente nella comunicazione delle identità e della cultura, che sono dietro le produzioni di qualità. Il settore vinicolo, nonostante la crisi, riserva grandi opportunità, oltre a esser riconosciuto come il comparto capace di trainare tutto il settore agroalimentare. A testimoniarlo è l'ultima indagine Istat, che rivela una crescita consistente dell'export dei vini italiani, la cui produzione raggiunge un valore di oltre 4,4 miliardi di euro con un volume di 24 milioni di ettolitri, portando l'Italia a una quota di mercato del 22% a livello mon-

diale e facendola ritenere il primo produttore di vino al mondo in termini di volumi e il secondo, dopo la Francia, in termini di valore. Sempre secondo Istat, tra i paesi maggiormente interessati all'importazione di vini 'made in Italy', ci sono la Germania, il Regno Unito e gli Stati Uniti. Ma non è tutto: si stanno aprendo grandi opportunità anche sul mercato sudamericano, in cui spicca il ruolo del Brasile, che importa dall'Italia il 14% del vino che consuma. E se si vuol fare un accenno allo spumante italiano, il mercato, in continua evoluzione, nel 2011 ha fatto registrare importazioni per 5 milioni di dollari. Un dato da non sottovalutare. E poi la Cina, un mercato difficilissimo, dove anche i grandi del vino italiano stentano a imporsi, ma irrinunciabile. I dati legati alle opportunità in questo Paese sono da grandi sfide: un miliardo e trecento milioni di abitanti, una classe media da 450 milioni di persone in continua evoluzione, che, oggi, corrisponde alla somma di quella di cinque paesi europei insieme e nel 2020 si prevede possa addirittura raddoppiare… Eppure una cultura del vino praticamente assente – solo il 10% dell'alcool consumato in Cina è vino, contro il 90% di spirits e solo il 6% di vino italiano importato, contro il 55% del francese - con tantissimo da fare in termini di trasferimento culturale dell'enogastronomia italiana. Per questo, altro principio fondante di "Ex vinis" sta nel percorrere e sperimentare ciò che i tempi oggi richiedono per il bene dell'economia del nostro Paese: cioè una politica di cooperazione, una strategia di alleanze per arrivare ad avere massa critica e aggredire mercati lontani e sconfinati, come quello cinese. Insomma, un'operazione di "co-marketing" o marketing cooperativo, intendendo con ciò la volontà di chiamare a raccolta più operatori uniti nella "mission" e capaci di portare alla causa specifiche risorse, che siano tecnologiche, strategiche, finanziarie o umane. Gaetani d'Aragona investe sì, sulle piccole e medie aziende, credendo nel valore assoluto di questo patrimonio, ma la chiave di volta per il vino italiano, soprattutto per ciò che riguarda i mercati esteri e in particolare la Cina, a suo avviso, dipenderà sempre più dalla capacità degli imprenditori italiani di fare sistema. In altre parole, solo se unite le imprese italiane potranno avere le risorse, la capacità e la massa critica necessaria per approcciare, in modo efficace, realtà complesse, culturalmente e geograficamente lontane, come appunto la Cina, costituendo un forte nesso tra produzione e distribuzione e tentando di colmare la distanza, in termini di comunicazione, che il vino francese vanta nei confronti del vino italiano. Per le aziende di "Ex vinis", biglietto da visita internazionale di un bouquet di cantine, molte sono le iniziative già in programma. Per tornare alla Cina, è di questi giorni la sigla dell'accordo col gruppo "Gelardini & Romani Wine Auction" per l'organizzazione di un road show a Hong Kong in novembre e a Nanchang nell'aprile 2013, attraverso il quale Gaetani sarà impegnato nel comunicare, promuovere e trasferire alla comunità cinese la cultura del vino italiano abbinato al cibo. Dice Gaetani: "Non tutti sanno quanto il popolo cinese sia completamente a digiuno riguardo alla conoscenza del vino italiano, che necessita di una vera e propria integrazione nella loro cultura alimentare, tanto distante e diversa dalla nostra, malgrado gli spaghetti siano un'invenzione cinese importata da Marco Polo. Va specificato poi - aggiunge Gaetani - che il consumo relativamente maggiore dei famosi "top brands" francesi, come lo Chateau Lafite, non è dovuto all'apprezzamento effettivo della qualità del prodotto, quanto al marchio famoso, che ha il valore di status symbol, a cui i cinesi tengono molto. Tanto è vero – continua Gaetani – che, su dieci bottiglie di Chateau Lafite consumate in Cina, nove sono dei "fake", ovvero dei prodotti falsi e contraffatti". È alla firma inoltre un impegno con Gribaudo - casa editrice della Feltrinelli specializzata in libri di cucina - per realizzare un libro di ricette italiane ideate ad hoc sui vini della selezione. Ne è già prevista la traduzione in diverse lingue, tra cui il cinese, per facilitare l'introduzione dei nostri vini su quei territori. Un altro impegno è alla firma col gruppo editoriale francese "Assouline" di Prosper Assouline per la realizzazione di un libro fotografico sul vino italiano insieme alla celebre fotografa internazionale Aline Coquelle. E mentre è già operativo l'accordo con l'artista Enrico Melozzi, violoncellista, compositore, direttore d'orchestra e anche art director della "Cinik Records Art & Sound Studio", che selezionerà canzoni, musiche, suoni da abbinare ai vini della selezione. "Musiche anche poco note, ma tutte capaci di comunicare la caparbietà e la passione che ci sono dietro produzioni di qualità - sottolinea Gaetani - musiche adatte a esaltare i colori, i sapori e i profumi di un prodotto vivo e con una sua personalità… per vivere una vera e propria esperienza sensoriale attraverso il mondo del vino". Non c'è dubbio che, alla base di tutto, vi sia un atto d'amore nei confronti del vino: "È una parte importantissima della mia vita, della mia storia personale – spiega Gelasio Gaetani – Euripide sosteneva che dove non è vino non è amore … È un pò così anche per me".

bruno bruchi

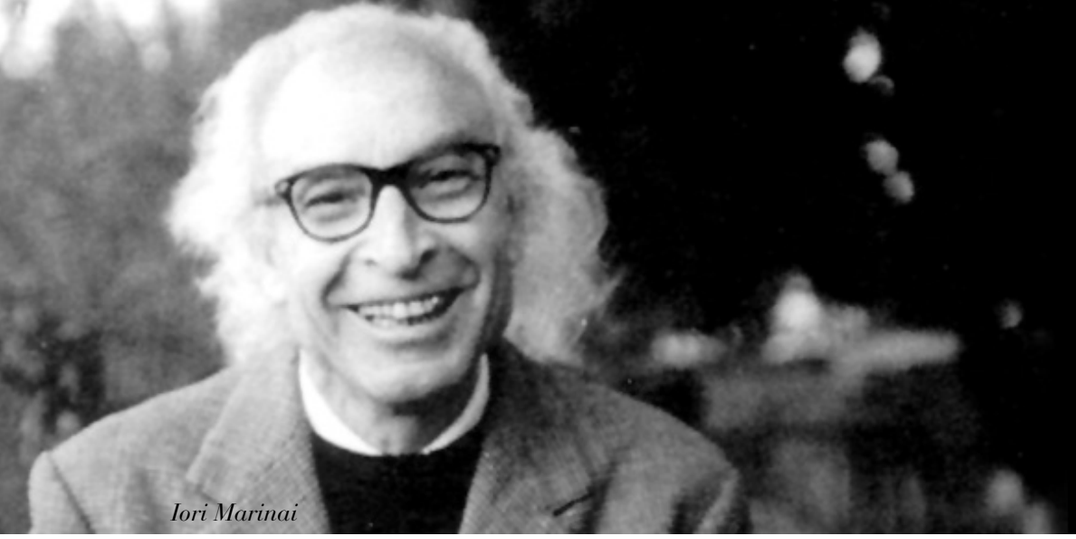
RENZO MARINAI

un grande Chianti Classico di Panzano

in VERTICALE

Ci troviamo a Nord Est di Panzano, sul versante più scosceso, dove la pioggia scorre veloce e il sole si gode dall'alba al tramonto: siamo venuti per assaggiare le vecchie riserve di Chianti Classico di Renzo Marinai che sono da considerarsi dei vini naturali e, solitamente, delle cartine al tornasole per capire, attraverso il bicchiere, l'andamento climatico. Le vecchie viti di Sangiovese di circa trent'anni, l'invecchiamento per circa due anni in botti da massimo venti ettolitri, qualche sparuta barriques (mai nuova) e l'altitudine fanno dei vini di questa zona una delle massime espressioni del Chianti Classico. Non capita spesso di assaggiare delle vecchie annate di Chianti Classico, vecchissime è praticamente impossibile, vuoi perché molte aziende non hanno uno storico in cantina oppure non c'è stata sufficiente cura per la conservazione. Abbiamo assaggiato le riserve 1997, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, di cui si producono circa 10mila bottiglie per annata, iniziando, come nostra abitudine, dalla più vecchia, vuoi per rispetto, vuoi per i tannini più dolci e rotondi, che ti accompagnano, con garbo, verso le annate più giovani e irruente. Per Marinai, che coltiva in conduzione biologica, non si fa distinzione in vendemmia tra annata e riserva, il suo Chianti Classico diventa riserva in cantina, assaggiando le masse e destinando le migliori alla riserva, che riposa venti mesi in legno.

IGT
TOSCANO
2008



Iori Marinai

Il fattore, Cavalier Alduino Turchi

Chianti Classico
Riserva 1997

E' la prima annata di Chianti Classico imbottigliata da Renzo Marinai a San Martino a Cecione. Appena aperto, risulta un pò chiuso (e ci pare normale con 15 anni sulle spalle), da notare che, in quest'annata, era presente anche una percentuale di Canaiolo. Renzo ricorda che il suo fattore, il Cavalier Alduino Turchi di Greve in Chianti, era solito definire la finezza dei profumi dei suoi vini dicendo "Lo senti questo vino, come profuma di mammola" proprio per caratterizzare la nota dominante della zona. Devo dire che la mammola ormai si sente poco, sostituita da odori più maturi come il tabacco, il tartufo nero, le prugne secche, la crosta di pane e il lievito. Il corpo è esile, ma ancora molto elegante e l'unghia arancio denota che, se ne avete ancora in cantina alcune bottiglie, stappatele e godetevele nel giro di pochi anni. In bocca il tannino è lievemente asciutto, ma elegante e ha ancora una bella spalla acida e minerale. Buona la persistenza. Assaggiato a distanza di un'ora nel bicchiere, i profumi si affievoliscono e rimane viva l'acidità.

Chianti Classico
Riserva 2000

Anche nell'annata 2000 era presente il Canaiolo. Siamo davanti a un vino rosso rubino, al naso si sente il pepe nero, la noce moscata, l'anice stellato, la marasca, la crosta di pane, in bocca è buono ed elegante, il tannino è morbido, il corpo un pochino magro, ma è tipico dell'annata, che, in buona parte del Chianti, manca un pò di struttura.

Chianti Classico
Riserva 2001

Direi il Chianti Classico perfetto. Il colore è rubino brillante con leggera unghia arancio, al naso emergono la prugna, la marasca, il lampone, la mora, il pane appena cotto e la tanto attesa mammola, un pò schiacciata dalla potenza del corpo e dall'alcol, bello presente. Aromi molto persistenti, in bocca è puro velluto, sapido, lungo, persistente con un tannino morbido, ma decisamente potente, un vino dalla spiccata personalità e coerente con quello che ti aspetti annusandolo. Ha sicuramente lunga vita e, se ne avete una bottiglia, bevetela quando siete felici o, se non lo siete, bevetela per diventarlo.

Chianti Classico
Riserva 2002

Del 2002 si è detto tutto e verrebbe così da dire, come cavolo hai fatto a fare una riserva nel 2002? La risposta potrebbe essere: grazie all'esposizione felice e ai terreni scoscesi, che fanno scivolare via veloce l'acqua. Fatto sta che il vino è interessante e tutt'altro che semplice, si sente la mora, la ciliegia, ancora il pane, la noce moscata, qualche nota di liquirizia, nel complesso armonico, anche se in bocca non è pieno, il tannino centrale un pò asciutto e la spalla acida sovrasta il corpo.

Chianti Classico
Riserva 2003

E dopo un'annata difficile per la troppa piovosità eccone un'altra, sempre difficilissima, ma per problematiche opposte, troppo caldo. Color rubino, un bel ventaglio aromatico, ma di frutti maturi, la mora, la prugna cotta, ma anche note vegetali di tabacco, speziate di pepe e tostate di cacao e caffè: capite bene che, con queste premesse, abbiamo non troppa eleganza, un tannino un pò asciutto e una non lunghissima persistenza, ma direi ottima interpretazione di un'annata probabilmente tra le più difficili del nuovo millennio.

Chianti Classico
Riserva 2004

Siamo davanti a una delle annate considerate migliori e certamente non delude, io considero il 2004 ancora molto giovane (solo otto anni), quindi con molta vita davanti. Color rubino intenso con riflessi porpora, al naso sono evidenti note balsamiche di menta ed erbe mediterranee, di pepe e miele. Alcool e corpo sono ben equilibrati, il vino è sapido e caldo, il tannino è esuberante, ma non elegantissimo, probabilmente appena debole di struttura per sopportare tutto quello che si porta dietro. Ha sicuramente ottime possibilità di evoluzione.

Caro Renzo, oggi siamo qui per fare questa verticale, cosa ti viene in mente, quando si parla di Chianti Classico? “Mi viene in mente prima di tutto il nostro fattore, il Cavalier Alduino Turchi, che è stato sempre con noi fino all’età di 92 anni, poi mi vengono in mente le vendemmie fatte con le vacche, ancora senza trattori, l’unico trattamento che usavamo era il rame, sciolto nell’acqua con la pompa a mano. E infine il profumo di mammole, che veniva fuori durante la fermentazione, sottolineato sempre con gran piacere dal nostro fattore, lui adorava il colore del Sangiovese, che in questa zona è particolarmente carico, e i profumi della vendemmia, profumi di un’età romantica, dal sapore antico, all’insegna di una grande semplicità. Anche se già a quell’epoca il Cavaliere, diplomato come perito agrario, era già molto attento alla pulizia in cantina: i tini venivano sempre lavati, così come il tinello che si portava nel campo per le prime ammostature, ci diceva sempre di stare attenti ai moscerini e di scegliere con cura l’uva”. Ma non possiamo non ricordare tuo padre Iori, un sognatore... “Era un grande personaggio dalla spiccata personalità, un costruttore di giocattoli, un pittore, un poeta, un artista nell’arte di vivere. A me ha lasciato in eredità la sua filosofia e il forte legame con la campagna, che ha caratterizzato tutta la sua vita. Figurati che il podere di San Martino a Cecione decise di acquistarlo perché nell’abitato si trovava un bellissimo vecchio forno e lui aveva una vecchia macchina a vapore per la battitura del grano inutilizzata da decenni... E questi sono stati gli spunti che mi hanno permesso di raccogliere la sua eredità di pensiero, così decisi di seminare il grano per fare il pane, quello vero, come si faceva un tempo. E dopo il grano arrivarono le vigne... Per quanto riguarda il Chianti Classico, mi ricordo una cosa precisa, gli piaceva bere o quelli appena svinati, diceva che così sentiva tutti i profumi della vendemmia, oppure quelli molto vecchi, non beveva mai quelli di due o tre anni”.

Se dovessi fare una graduatoria personale sulle sensazioni, direi che il vino che non riuscirò a dimenticare facilmente è il 2001, segue il 1997, maturo, ma godibilissimo, gli altri a ruota, ognuno con caratteristiche diverse, come si conviene a chi fa vini rispettando annata e vitigno. Alla fine, parlando, è uscita una bottiglia di Vinsanto 1980, fatto di Trebbiano e Malvasia, che Renzo ricordava come “buono”. Devo dire che buono è riduttivo, per noi toscani il Vinsanto, che non è il vino dell’arrivederci ma del benvenuto, è una specie di colostro, riusciamo ad accettarlo anche quando è al limite, ma in questo caso è l’equilibrio che stupisce, la perfezione dell’appassimento, una parte in stuoie, una parte appeso, un equilibrio perfetto tra alcool, zucchero e acidità con note floreali e di zabaione quello buono, fatto col tuorlo, il Marsala e lo zucchero, come faceva la mia nonna quei pochi anni che sono stato magrolino. Renzo ricorda che suo padre Iori comperava le botticelle usate dalla Sicilia, usate appunto per il Marsala e che amava pasteggiare col Vinsanto e io mi rendo conto che stavo pensando esattamente la stessa cosa: sicuramente il padre di Renzo era uno “avanti”, aveva capito tutto del vino, infatti questo è un gran vino che va bene sia per abbinamenti modaioli, foie gras e formaggi erborinati o stagionati, ma appena ho avuto il piacere di berlo, ho pensato a un bel piccione ripieno cotto alla toscana (non al sangue), un sontuoso polpettone, magari con verdure o un bello spiedo di anguilla intervallato con foglie d’alloro e crostini di pane sulla brace. Provare per credere.

Le riserve di Chianti Classico di Renzo Marinai con sullo sfondo un quadro del padre Iori del 1963 dal titolo “Vogliamoci bene”.

SIMONE CASTELLI

presenta il Morellino

Podere 414

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Simone Castelli ritratto nella "Vigna del Bersagliere", piantata quest'anno in ricordo del nonno Giuseppe Valiani.

La Maremma, che è stata una terra dura, bonificata solo nella prima metà dell'Ottocento dai Lorena, Granduchi di Toscana, è oggi rinomata meta enogastronomica, un angolo di Toscana dall'atmosfera ancora ruspante e campagnola. Tra i prodotti più conosciuti, che hanno avuto negli ultimi anni un ruolo determinante nella sua rinascita sia culturale che economica, un posto di rilievo va sicuramente al Morellino di Scansano, una porzione d'alta Maremma interna, la cui storia è quella della fatica e del sacrificio delle persone che hanno combattuto contro una natura avversa per strappare il minimo per la propria sopravvivenza. E anche la storia dell'avventura enologica di Simone Castelli al Podere 414, situato nel comune di Magliano in Toscana, per la precisione alle pendici del borgo di Montiano, in zona Maiano-Lavacchio, al chilometro 14 della strada provinciale 79, s'intreccia con questa realtà: "La verità è che tutto inizia con una passeggiata per le campagne della Maremma alla ricerca di un luogo dove far un buon vino: alla fine della giornata, anche un pò scoraggiato, m'imbatto in questo Podere 414, che è il numero che l'ex-ente di riforma fondiaria, lo storico Ente Maremma, ha attribuito, durante gli anni Cinquanta, all'azienda che ho poi acquistato da una famiglia abruzzese. Allora avveniva il frazionamento del latifondo e la redistribuzione dei terreni, da esso derivanti, alle famiglie coltivatrici, che hanno ereditato un comprensorio assolutamente selvaggio e incontaminato, fatto prevalentemente di boschi e pascoli. Queste famiglie, adottando un modello agricolo di quasi esclusivo sostentamento, ci hanno lasciato in eredità un territorio praticamente inalterato, caratterizzato da scarsissima antropizzazione, mantenimento del paesaggio originario, bassissimo impatto ambientale da parte delle attività economiche, tanto da far indicare alla Comunità Europea la 'Maremma Grossetana', assieme alla Provenza e al Nord della Scozia, come una delle oasi più vicine all'ideale di preservazione naturale di un distretto rurale in tutto il continente". Simone Castelli - figlio d'arte dell'enologo Maurizio, che vanta quarant'anni di professione e successi – una laurea in Agraria alle spalle, ha una gran passione per la mountain bike e per il rugby, avendo giocato nella durissima serie C, militando nel "Rugby Grosseto" e proprio con la passione del rugbista si è buttato nel mondo del vino: "La proprietà si sviluppa su 49 ettari, inizialmente esistevano solo circa due ettari di vecchia vigna, poi, nel corso di cinque anni, siamo arrivati a occupare l'attuale superficie di 13 ettari coltivati a vigneto e una decina di nuovi impianti, in conduzione biologica nel pieno rispetto dell'ambiente. Data la giovane costituzione dell'azienda, ho potuto organizzare gli impianti secondo i canoni che impone un modello di produzione qualitativa, introducendo alte densità - circa 6.700 ceppi a ettaro - e studiando varietà e biotipi ritenuti particolarmente idonei alle condizioni

pedoclimatiche specifiche della zona. Nei miei vigneti, che distano solo 20 kilometri in linea d'aria dal mare, le uve di Sangiovese maturano più in fretta, rispetto a quelli dietro i colli di Scansano, ma il vino non prende in sapidità, non arriva il sale. Qui si possono produrre anche vini eccezionali, ma ci si deve lavorare molto, è necessario investire in vigna sulla conoscenza delle proprie uve e sulla tecnologia in cantina, dove bisogna passare molto tempo per capir bene come trattare il sangiovese, senza snaturarlo, poiché è la nostra base. Purtroppo spesso in questa parte di Toscana ci siamo occupati più del mercato che non del prodotto". E siccome a Simone le sfide piacciono dure e intense, come una "mischia chiusa", lui di prodotti ne fa solo uno, ma con gran cura e questa è stata la strada verso il successo: "Penso che questa scelta etica ed emotiva di produrre un solo vino debba essere interpretata dal consumatore come un messaggio di serietà e correttezza, come l'intento, da parte di un'azienda dalle dimensioni artigianali come la mia - circa 100mila bottiglie annue - di non disperdere le proprie energie alla ricerca di soluzioni commerciali a effetto, bensì dedicare tutti gli sforzi e far convergere ogni attenzione alla realizzazione e cura di un unico Morellino. In secondo luogo, non me la sono sentita di fare un secondo vino perchè, ogni volta che andavo a distrarre uve dalla base, mi sentivo di impoverirla". Il cognome certo ha aiutato Simone Castelli a farsi conoscere sul mercato, che per il 70% è Italia e per il restante 30% Germania, Svizzera e Inghilterra, ma sono il sacrificio personale e l'esperienza maturata a ripagarlo. La base del Morellino di Scansano Podere 414 è naturalmente costituita dall'85% di Sangiovese, che viene accompagnato dal 5% di Ciliegiolo, vitigno autoctono particolarmente prezioso nel conferire freschezza, frutto e una certa "modernità", senza dover coinvolgere vitigni internazionali, dal 4% di Alicante ad alberello, atto a impartire un'impronta marcatamente mediterranea, calda, alcolica, speziata e intensa, e dal 3% di Colorino, come coadiuvante nel corredo polifenolico dei precedenti, nonché piccole introduzioni di altri vitigni a bacca nera, tali da contribuire alla complessità finale del vino. La vinificazione avviene con metodologia tradizionale in cemento e piccoli tinelli troncoconici di legno, i lieviti sono autoctoni, 20/25 i lunghi giorni di macerazione sulle bucce e frequenti rimontaggi. Questo vino per i tre quarti affina per 12 mesi in botti di piccola dimensione e per la rimanenza in barriques di secondo e terzo passaggio e tonneaux nuove. Il Morellino podere 414, la cui prima annata di produzione fu il 1998, porta infatti in sé tutta la territorialità e il calore della Maremma, è generoso nel colore, negli aromi, nel corpo e si presta molto bene ad accompagnare carni rosse o cacciagione, penso al mitico cinghiale di razza maremmana... Alla fine questo Morellino rispecchia un pò il carattere di Simone, è un vino vero, con un prezzo accessibile, da bere senza eccessi di cerimonia, ma con una tavola ben imbandita e una buona compagnia di amici.

ANTONELLA D'ISANTO
Sessant'anni
ED ENERGIA DA VENDERE

andrea cappelli

Può un consulente del lavoro abbandonare tutto per darsi al vino? Antonella D'Isanto l'ha fatto e, al momento culminante della sua brillante carriera, ha deciso di mollare la professione per ricominciare da "I Balzini", azienda fondata dal marito Vincenzo negli anni Ottanta e che lei adesso conduce da sette anni con gran passione e inesauribile energia. Evidentemente i colori di Antonella erano troppi per limitarsi al rosa del "Il Sole 24 Ore" e, dal centro di Firenze, è migrata, insieme al suo personale arcobaleno, tra le vigne di Barberino Val d'Elsa, dove ha realizzato il suo progetto di Tuscan Colors. "Ho lasciato un lavoro rigoroso, che ho amato tantissimo, legato al mondo del diritto - dice Antonella - non soltanto per l'aspetto più vivo e creativo legato al vino, ma soprattutto per il fascinoso rapporto con la terra, che amo molto e sento vicina. Quando d'inverno vedo le viti nere e rattrappite, ho l'impressione che siano seccate, mi preoccupo, poi scorgo la prima nuova fogliolina e mi commuovo, è il simbolo della vita che continua e queste emozioni forti mi rigenerano". Il tutto è iniziato nel 1987 con I Balzini White Label, al quale, dopo dieci anni, è seguito il Black Label. Nel 2006, con l'avvento di Antonella in azienda, nasce poi I Balzini Green Label: "Questo vino, fragante e fresco, vinificato solo in acciaio, è il simbolo della gioventù, è stato creato in onore di mia figlia Diana - ci dice Antonella - è il frutto di un matrimonio tra Sangiovese e Mammolo, uno dei più antichi vitigni toscani, quasi dimenticato, che dona un bouquet floreale, dove la nota predominante è appunto la viola mammola. Lo consiglio con una bella bistecca di tonno col sesamo, alla siciliana". Antonella, con una carica energetica coinvolgente, racconta così i suoi vini, che, attraverso i colori, si caratterizzano secondo elementi distintivi da associare a diverse ambientazioni, piatti particolari, momenti... quali appunto il nuovo Red Label, pensato in un periodo di grandi difficoltà, dove ci vuole forza, vitalità, quella appunto data dal colore rosso, che infonde energia e passione: è un vino facile da bere, rotondo ed equilibrato, al naso si presenta con un bouquet composto da frutti di bosco e fiori. E poi? Il Pink Label, l'ultimo nato, un vino dal color rosa intenso, un elegante e gentile blend di Sangiovese e Merlot profumatissimo, con sentori inebrianti di mughetto, rosa e frutta fresca, dal retrogusto di ciliegia e fragola. Il rosato è un vecchio sogno di Antonella, nato forse con un occhio di riguardo al mondo femminile, anche a sottolineare la linea rosa dell'azienda, che ha come enologo Barbara Tamburini e dove la presenza di un organico femminile è molto consistente. Questa è la maniera tutta personale di Antonella di esprimere al mondo il suo essere e il suo arcobaleno di colori. Un arcobaleno che ha i colori della Sicilia, dove Antonella è nata e della Toscana, terra d'elezione e anche di felice realizzazione di sogni e progetti. Antonella ha saputo conquistarsi un ruolo tutto suo nel mondo del vino, che non assomiglia a nessun altro e che ha trovato nei colori una sua perfetta espressione umana e professionale. Una donna che ai colori ha affidato un messaggio di gioia, perché il vino, in fondo, è questo: gioia e passione, passione che lei prodiga a piene mani nella sua attività con inesauribile energia.

Dagli anni Sessanta I vecchi BRUNELLO di camigliano

bruno bruchi

Siamo a Camigliano, lembo estremo del continente Montalcino, naturale terrazza panoramica che si affaccia a sud ovest verso il mare, sotto di noi l'Orcia, a sinistra il castello di Poggio alle Mura e di fronte le colline del Montecucco. Qui la strada non ha sfondo, bisogna venirci di proposito, questo versante è il più caldo e assolato, dove arrivano le brezze marine e le vigne si intervallano a ettari di bosco popolato da ungulati e seminativi. La tenuta di Camigliano, acquistata da Walter Ghezzi nel 1957, il pioniere dei tanti milanesi arrivati poi nel tempo a Montalcino, è una delle più grandi e storiche di Montalcino, in realtà è un piccolo paese che ruota intorno al centro aziendale, un tempo inglobata nelle mura del castello c'era anche un'osteria di quelle a gestione casalinga, oramai rare da trovare, famosa per il galletto arrosto. Walter era un grande appassionato della campagna, sia di agricoltura che di allevamento e, appena arrivato, centralizzò le stalle, che allora erano frazionate nei vari poderi: a Camigliano allevò tacchini, 300 suini e 200 vacche chianine, che sono rimaste fino al 1990. E, oltre a circa 50 ettari di vigneto, Walter coltivò anche barbabietola da zucchero, tabacco, mais, peperoni, pesche... Oggi ci accoglie il figlio, l'ingegner Gualtiero Ghezzi, che si occupa dell'azienda dal 1984 con la moglie Laura Censi, attuali proprietari. Mentre in cantina scegliamo tra le annate storiche quelle da assaggiare, mi rendo conto che spesso, per noi che ci occupiamo di vino, l'approccio nei confronti di un campione da assaggiare è un pò freddino, valutiamo colore, aromi, persistenza, tipologia, ma è raro farsi coinvolgere emotivamente. Gualtiero, per ogni annata, mi racconta degli aneddoti, del tempo, delle persone che l'hanno fatto, ricordi di chi, appena arrivato da Milano, veniva catapultato, in una specie di macchina del tempo, nel bel mezzo di una vendemmia nella campagna toscana. La sensazione è quella di sfogliare un'album di famiglia, una cosa privata, dove sono presenti le persone più care ritratte in momenti intimi, felici e i luoghi del cuore. Alla fine decidiamo di assaggiare, di comune accordo, anche annate difficili, decidiamo di partire con il Brunello Riserva 1968 (la prima annata imbottigliata per la commercializzazione fu il 1965), Riserva 1977, annata 1982, Riserva 1985, Riserva 1995 e infine annata 1997.

Brunello di Montalcino Riserva 1968

Questo vino fu fatto nella vecchia cantina col torchio manuale dal fattore coadiuvato dai contadini, non era ancora arrivato l'enologo Pietro Rivella, che inizia la collaborazione con Camigliano nel 1971. Mi viene da pensare che frequentavo le scuole elementari, il tappo è un pò incollato ai bordi, la stappiamo con cura, ma, nonostante tutto, non riusciamo a versare il vino perfettamente chiaro: il colore è granato con un'unghia decisamente aranciata, gli odori quelli di un Sangiovese evoluto, l'arancia candita, la terra bagnata, il cacao, il caffè. Questo vino è ancora acido e vivo, ma è decisamente adatto a chi ama i vini vecchi, sono completamente scomparsi gli odori primari, stando nel bicchiere viene fuori un'odore buonissimo che il dottor Franco Biondi Santi definirebbe "tabacco da pipa melassato". Interessante come esperienza per capire l'evoluzione del Brunello.

L'Ingegner Gualtiero Ghezzi, proprietario della Tenuta di Camigliano

Brunello di Montalcino Riserva 1977
Questo vino è stato il primo vinificato in cemento nell'allora nuova cantina, costruita a metà degli anni Settanta e invecchiato in grandi botti nuove di rovere di Slavonia. Vien subito da pensare che adesso in questo territorio non si riesce a scendere sotto i 14.5 gradi alcolici nelle annate normali, quindi sia il clima che le tecniche di vinificazione moderne influiscono sulle gradazioni. Il 1977 è un capolavoro, rosso granato con riflessi vivi, un ventaglio olfattivo vastissimo, la marasca, il tartufo, la crosta di pane, la mela cotogna, evidentissime note balsamiche di menta ed erbe aromatiche, tannino grasso e vellutato, elegante nell'acidità, lunghissimo, insomma proprio un capolavoro, vino vivissimo ed elegantissimo, da bere mangiando.

Brunello di Montalcino 1982
Vino difficile, si presenta aranciato, al naso pungente di alcool, si sentono l'arancia candita, il fieno, il caffè e un leggero fungo porcino, molto tannico e scontroso, stando nel bicchiere vira sul cappuccino, lo zabaione e il croco. Ricordo di aver assaggiato altri 1982 a Montalcino, tutti difficili.

Brunello di Montalcino Riserva 1985
Rosso granato con bordo arancio, al naso è un pò chiuso, si sentono la mora, la prugna secca, il pepe, l'alcool è evidente, il corpo è vivo e acido, il tannino appena asciutto, lungo e persistente nel bicchiere, dopo un pò diventa una meraviglia, si apre con generosità e vengono fuori note minerali e balsamiche, evidente il timo e la menta.

Brunello di Montalcino Riserva 1995
Anche questo, appena aperto è un pò chiuso, ma si differenzia dagli altri per il carattere decisamente spigoloso, insomma un Brunello vecchia maniera, col Sangiovese acido e scalpitante. Il colore è bello e vivo, al naso i fichi canditi, le prugne secche, la viola. Alcool e freschezza ben presenti ed equilibrati, tende a farti salivare e a farti venire voglia di berlo e riberlo.

Brunello di Montalcino 1997
Non capita spesso di degustare il 1997, vuoi perché è stato erroneamente considerato uno dei millesimi migliori del secolo scorso e quindi venduto tutto, vuoi perché molti produttori che ne conservano delle bottiglie sono consapevoli che ha retto nel tempo meno bene di annate considerate minori. Color rubino, al naso frutta candita, fichi e mandorle, il corpo non è particolarmente spesso, il tannino entra un pò ruvido, direi polveroso, in bocca è persistente e abbastanza ampio. Con pazienza vengono fuori note di pepe e menta. Anche se forse mi aspettavo qualcosa in più, ci troviamo sicuramente davanti a un grande vino.

È sempre sorprendente assaggiare vecchie annate, non sai mai cosa aspettarti, ogni singola bottiglia può essere diversa dalla successiva per mille motivi e, quando metti il naso nel bicchiere, ti tornano alla mente una serie di profumi e sensazioni infinite, come quando ho ritrovato la vecchia cartella di cuoio delle elementari che odorava ancora di carta e di pane e salame. Se sai ascoltare e sei paziente, certi Brunello ti raccontano molte cose, non sono vini da bere velocemente ed è sempre meglio avere più bicchieri a disposizione.

rachele ricco
foto **bruno bruchi**

Il TROTTOLO

un VINO, *una storia di* VITA

"Il Trottolo sono io" così Dario Pasqui ha esordito, quando gli ho chiesto di parlarmi della sua azienda. Inutile dire che l'espressione, di flaubertiana memoria, ricorda quella famosa frase (Madama Bovary c'est moi) che racconta tutta la potenza e l'amore di un autore per la sua opera, nella sua massima rappresentazione, intesa come totale identificazione, per cui l'artista e il suo prodotto divengono una cosa sola. E Dario, quando parla del suo vino, sembra il Pigmalione innamorato della sua scultura in avorio, non soltanto mosso da fierezza, ma da un sentimento privato e di rara consistenza.
Un ragazzone robusto e vigoroso che, improvvisamente, si addolcisce e quasi si commuove. Un vino fortemente legato al suo territorio e a quella piccola azienda, posta su una collina di filari, appena dietro Montenero d'Orcia, nella calda terra del Monteccucco, dove si respira amore, passione e grande forza di volontà.
Ma soprattutto un vino legato a una storia di vita, a una particolare scelta emotiva e sentimentale.

"Nasce tutto nel 2001 – racconta Dario - qui c'era soltanto un magazzino, una piccola cantina di circa venti metri quadri e una vecchia vigna di Sangiovese di appena mezzo ettaro. Incominciai a fare il vino 'in casa' e a guardarmi intorno, pensando di ingrandirmi e ampliare la vigna. Nel frattempo arriva la notizia che mai avrei voluto sapere: mia madre si ammala gravemente. Dovevo darmi da fare per riuscire a portare a termine il mio progetto, perché lei potesse vederlo realizzato. Ancora non mi rendo conto di come ci sono riuscito. Ma in tempi brevissimi la vigna diventò di tre ettari e i vecchi garage si trasformarono in una casa su tre piani più la cantina, dove viene creato il mio Trottolo. Ma soprattutto la cosa più bella è che mia madre è riuscita a vedere tutto prima di lasciarci".
Così Pasqui inizia quella che oggi è la sua professione, il vignaiolo, in pieno connubio con la sua vita di tutti giorni, su questa collina che guarda l'Amiata e si affaccia sulla val d'Orcia, dove vive con la sua compagna e la bambina, lavora la terra, si prende cura costantemente della vigna, produce, imbottiglia ed etichetta autonomamente il suo vino.

L'Azienda agricola Trottolo si sviluppa su 14 ettari, adibiti a cereali, vigneti e una piccola parte coltivata a oliveto. Gli ettari vitati sono complessivamente tre, di cui il 30% di vecchio impianto di circa quarant'anni e si compone di 9700 ceppi di Sangiovese, 800 di Cabernet Sauvignon e 700 di Merlot. Qui nasce il vino Trottolo. Ci incuriosisce conoscere il perché di questo nome, dal suono giocoso e fresco e in effetti scopriamo che nasce proprio da un gioco, da una cena in allegria, tra amici di vecchia data " eravamo tutti qui nella mia cantina, una grande mangiata, tante risate, tra un bicchiere di vino e l'altro, fino a che uno di noi (forse ero proprio io…) disse: io di qui non esco, sennò trottolo!" e così il nome al mio vino fu assegnato nel migliore dei modi, senza starci troppo a pensare…". Un nome e un marchio che sembra una trottola, ma non è. Anche qui c'è un segno di famiglia, una trasposizione affettiva. Si tratta della rivisitazione grafica di un vecchio orologio da tasca, un ricordo del padre. La storia di Dario e del suo vino percorre una strada fatta di emozioni, aneddoti, simboli e coincidenze inaspettate, è un po' la metafora di un'intera vita e del saperne cogliere gli aspetti più positivi o il senso, attraverso input e scorci che si aprono all'improvviso tra le trame più intrigate degli eventi. È la storia di chi ama la vita e il suo sapore più autentico, riscoperto nella curiosità più vivida di chi non si fa cogliere dallo spavento o dalla rassegnazione, ma vuol sempre sapere cosa si nasconde dietro l'angolo. Dietro l'angolo, a un certo punto, sempre per un inaspettato caso, Dario trova la Germania e un importante distributore di vino. Nel 2001 parte per andare a trovare un caro amico, con due bottiglie del suo vino e la sua produzione, da casalinga, passa a 2500 bottiglie, l'anno successivo a 15.000. I vini, tutti creati anche grazie alla preziosa consulenza dell'enologo Paolo Vagaggini, attualmente in produzione sono quattro: il Monteflaminio Rosso DOC Montecucco, Montepiano Sangiovese DOC Montecucco, il Montepiano Riserva sangiovese D.o.c. Montecucco e il Serrato IGP Toscana Rosso.

Il Monteflaminio viene prodotto con il 60% di uva Sangiovese, il 20% di Cabernet Souvignon e il 20% di Merlot e affinato in barriques e tonneaux per circa quattro mesi. Il Montepiano è costituito da uva Sangiovese in purezza e affinato in barriques e tonneax per circa 9 mesi.

Il Montepiano riserva viene prodotto con una selezione accurata di uve Sangiovese, raccolte nel vecchio vigneto di circa 38 anni, passato in barriques e tonneaux di rovere francese per circa 18 mesi. Il Serrato, un vino morbido ed elegante è prodotto con un 50% di Cabernet Sauvignon e un 50% di Merlot affinato per circa 16 mesi in barrique e tonneaux. Sono l'amore e la passione che animano Dario che forse conferiscono al suo vino un sapore intenso, ma mai aggressivo, forte, ma delicato, di carattettere, ma elegante. L'amore per il suo lavoro, ma anche per le sue origini, l'intuito e l'audacia di saper cogliere le sfide e nel saper credere nella qualità e nel vino "vero" – come lo chiama lui – quello del Montecucco, fatto di piccoli produttori, ma di grandi viticultori, che purtroppo sono costantemente chiamati a rispondere alle regole del commercio e a superare lo scoglio più arduo dell'imprenditoria.

"Siamo prima di tutto dei braccianti, dei contadini, conosciamo bene la terra e i suoi frutti, amiamo le nostre vigne, come fossero figli bisognosi di cure costanti e attenzioni, produciamo un vino di nicchia, buono, sano, ma non nasciamo come imprenditori. La cosa più importante resta comunque quella di continuare a credere nella nostra terra e nei nostri prodotti, non auspicando grandi numeri, ma qualità". Così termina questa visita, estremamente piacevole, intensa, vera, sotto un sole caldo e pungente delle ultime ore del mattino e non posso non appuntarne l'epilogo. Mentre salgo in macchina Dario mi chiama: "Ah, lo sai come si dice "matto" in tedesco?" "No. Dimmi". "Trottel". Un'altra stravagante coincidenza…

andrea cappelli

IL CHIANTI COLLI SENESI DI Gianni Borella

...alla fine degli anni Settanta, qualcuno mi disse che ero biologico, io non lo sapevo... Ufficialmente lo sono dal 1981, un pioniere...

Giovanni Borella, Gianni per gli amici, è un personaggio troppo eclettico per esser incastonato in qualsiasi descrizione: insegnante, vignaiolo, musicista jazz, attore, pittore, poeta, regista… La sua vivacità intellettuale, la sua gioia di vivere, i suoi occhi svegli e furbi, la sua fantasia, le sue mani d'oro… Gianni partì dalla Svizzera molti anni fa per venire a vivere in Toscana, per lavorare duro con curiosità e dedizione, per sperimentare, per godere dei romantici tramonti sulla Val 'Elsa, che, secondo lui, che ha viaggiato davvero in tutto il mondo, sono i più belli in assoluto. "La mia piccola azienda acquistata nel 1973 consta di 41 ettari, di cui 5 di vigneti, da cui faccio circa 30mila bottiglie e poco più di mille ulivi, ed è posta in cima a una collina incontaminata, tutt'intorno la Val d'Elsa: Colle, le torri di San Gimignano, la rocca di Casole, il campanile di Radicondoli fanno da cornice al mio piccolo spicchio di paradiso in terra di Siena. Da sempre coltivo in modo naturale la mia terra, infatti mi resi conto subito che quello che mi propinavano i commercianti di chimica non mi piaceva e mi chiesi: ma la Natura ha davvero bisogno di tutto questo? Poi, alla fine degli anni Settanta, qualcuno mi disse che ero biologico, io non lo sapevo... Ufficialmente lo sono dal 1981, un pioniere. Ultimamente di biologico se ne parla troppo, un pò per moda, ma molto per necessità di commercio... Ho piantato e ora allevo con cura un bel vigneto che produce un 'Chianti Colli Senesi' fragrante, rigorosamente 86% Sangiovese, 10% Canaiolo, 3% Colorino e l'1% uve bianche, Trebbiano e Malvasia, la cui prima annata d'imbottigliamento è stata la mitica 1979. La situazione geologica su cui nasce è irripetibile e unica, viene chiamato il "Fenomeno Collalto", una risorgenza vulcanica affiancata a una faglia di roccia calcarea, per cui di terra sopra le barbe delle viti ce n'è davvero poca e devono soffrire, anche se io gli rendo la vita facile con l'apporto ripetuto di erbaggi tagliati sul piede della vite che, pian piano, crea quel tappeto, quella moquette di humus irripetibile. Ho sempre portato in cantina uve stupende, non so che cosa sia il marciume e la vinificazione è facilissima... Il vino viene da solo. Per principio non uso lieviti aggiunti, ma solo naturali autoctoni e non amo l'acciaio, sono un cultore del cemento, avevo del legno ma l'ho sacrificato per cuocere bistecche, non ne ho bisogno, avendo dei tannini naturali splendidi… Infine lente, lentissime maturazioni in bottiglia. E non scordiamoci gli olivi d'argento, simbolo e decoro della Toscana, da cui ottengo un delicato olio extravergine d'oliva". I vigneti de "Il Casale", incastonati nella Montagnola Senese, terra etrusca di antica tradizione vitivinicola, amorevolmente curati, producono pregiate uve destinate alla vinificazione di un Chianti Colli Senesi dal color rubino brillante, profumo delicato, aroma di viola, lungo in bocca, un vino da tutto pasto e da cucina mediterranea. La Riserva è di color rubino scuro, profumo di frutta secca e incenso, molto ampio ed elegante, alcolico e persistente, un vino per grandi piatti. L'annata va in bottiglia dopo tre/quattro anni e le riserve fra i cinque e i sette anni. Il "Giovannino" invece è un vino giovane per i giovani, fresco, gradevole e facile da bere. Infine il "Rubro del Casale", la cui prima annata è stata la 1994, un Sangiovese 100% che non esce in tutti i millesimi e va in bottiglia anche dopo sette anni come vino da tavola, di color rubino intenso, robusto e ricco di tannini, con un gradevole sapore di giaggiolo, un vino da invecchiare, ideale per la selvaggina. Dicono che il tuo chianti colli senesi invecchi molto bene... "Molti Chianti Colli Senesi fatti da seri viticultori secondo tradizione, famiglie toscane che hanno le loro cantine dal Seicento e che si opporranno sempre all'abolizione delle uve bianche dal Chianti, hanno potenzialità enormi d'invecchiamento. Spesso mi diverto a sperimentare il passato e posso dire con sicurezza che è un piacere immenso, sento vini che hanno ancora delle freschezze sui tannini incredibili, sviluppano sul lato del cuoio e dei frutti rossi, che, pian piano, risaltano". Gianni ha sempre voluto esplorare la qualità vera e gli piacciono tanto i vini vecchi, andatelo a trovare, sarà sempre una sorpresa…

Fattoria La Maliosa

michele dreassi

Antonella Manuli

Sulle Colline di Monte Cavallo, vicino alle Terme di Saturnia, a metà strada fra il Monte Amiata e il promontorio dell'Argentario, in suggestiva posizione dominante, è nata, su un'estensione di circa 130 ettari, "Fattoria La Maliosa", l'idea di agricoltura naturale di Antonella Manuli: "Ho sempre desiderato il contatto con la terra. Amo ferocemente l'odore dell'erba. Non il profumo, l'odore: quello della terra bagnata, quello della terra arsa al sole e l'impatto silenzioso che gli elementi naturali producono quando ci si scontrano. Molti intorno a me potrebbero pensare che amo il golf per mille motivi legati alla competizione puramente sportiva. Non sanno, invece, che il vero motivo è la ricerca del prato verde e dello spazio aperto. La Maremma mi ha ispirato e convinto a trovare un percorso d'unione. Volevo che la mia vita fosse legata a quel famoso "pezzo di terra" di cui sentivo il bisogno. Nel 2005 l'ho trovato e ho deciso di recuperarlo, purificarlo e rispettarlo per riportarlo a ciò che era stato prima dell'agricoltura convenzionale. Con la scelta immediata dell'agricoltura biodinamica ci sono voluti cinque anni, la giusta lentezza per fare le cose bene e ottenere tutti i riconoscimenti ambiti: la certificazione biologica e biodinamica (Demeter). Con l'aiuto di persone di grande valore che hanno sposato il progetto ora sono pronta per presentare i prodotti che questa terra ci ha regalato, dall'identità fortemente radicata al territorio maremmano". Fattoria La Maliosa è basata sulla scelta della qualità al posto della quantità, non come modello di marketing nè come ossessione ecologista, ma come rispetto delle tradizioni locali e della biodiversità ambientale, che si traduce in un impegno costante per lo sviluppo di coltivazioni rigorosamente biologiche e biodinamiche. Vino e olio dal sapore marcatamente autentico, orgogliosamente sincero, sono il risultato di una serena collaborazione con la natura e l'ecosistema. "La scelta dell'Agricoltura Biodinamica è stata immediata e fondamentale per incrementare la biodiversità e aumentare la fertilità del terreno – continua Antonella Manuli - abbiamo dedicato i primi tempi allo studio del territorio, risalendo alla sua storia anche attraverso preziose testimonianze. Dalla primavera del 2006 alla primavera del 2009 abbiamo ripristinato, con grande impegno, la fertilità del terreni, scelti per la loro posizione in un ambiente integro, con vaste estensioni boschive, ricchissimi di una naturale biodiversità, ma esausti per i trattamenti chimici subiti per svariati decenni. Pazientemente, abbiamo ridonato la vitalità alla terra attraverso la tecnica dei sovesci biodinamici, iniziando a raccogliere i primi successi in termini di rivitalizzazione del suolo e ricomparsa della fauna. E oggi un nido di allodole su una nostra vite è la promessa dello stupore del primo assaggio dei nostri prodotti di altissima qualità organolettica - la prima produzione di olio è del 2007 e di vino del 2009 - specchio delle varietà autoctone presenti nell'antica vigna e negli oliveti storici. Il nostro lavoro è far lavorare la Natura. È la passione, la capacità di stupirsi ogni volta che arriva il tempo del raccolto. Il lavoro della Maliosa è tutto lì, mettere la natura nella condizione ideale per offrirci i suoi frutti migliori".

TERME DI SATURNIA. SALUS PER AQUAM.

terme di SATURNIA
SPA & GOLF RESORT

Immerso nel cuore della Maremma toscana, sorge il luogo ideale per chi desidera trascorrere una vacanza all'insegna del benessere e dell'eccellenza. A Terme di Saturnia Spa&Golf Resort tutto è pensato per un'esperienza indimenticabile di relax: la natura incontaminata, la rinomata sorgente termale sulfurea, dove l'acqua sgorga a 37 gradi, la Spa più premiata d'Europa, l'elegante Hotel e le sue prestigiose suites, l'esclusivo Ristorante Aqualuce, la cucina Stellata del Ristorante All'Acquacotta e il campo da Golf 18 buche da campionato.

| www. termedisaturnia.it | info@termedisaturnia.it | +39 0564 600 111

YOUR NEXT IDEA OF THERMAE.

melissa sinibaldi

PAGANI DE MARCHI

L'azienda Pagani de Marchi nasce dalla passione che la signora Pia e il marito avevano per le colline che circondano il borgo di Casale Marittimo, a poca distanza dal mar Tirreno, in quella parte dell'Alta Maremma percorsa dal fiume Cecina che, al tempo degli Etruschi, collegava Volterra al mare. Nel 1972 i Pagani de Marchi acquistano il podere in località La Nocera, a pochi metri dal centro del borgo medievale di Casale, per trascorrere i loro momenti liberi dalle attività, che svolgevano in Svizzera. Data invece agli inizi degli anni Novanta la passione per il mondo del vino, che li spinge a realizzare un'analisi del terreno di loro proprietà per comprendere la fattibilità di impiantare vigneti e realizzare un'azienda vitivinicola. Siamo quindi nel 1996 quando il progetto prende il via: vengono piantati i primi cinque ettari di vigneti a Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese. Contemporaneamente si inizia la costruzione della nuova cantina, che adotta tutte le moderne tecnologie in vigore alla metà degli anni Novanta, tra cui l'idea di essere completamente interrata nella collina, tranne la facciata. Nel 2001 si ha la prima vendemmia e, da quella data, parte ufficialmente la storia dell'azienda Pagani de Marchi, che è intimamente legata alla storia dell'antico popolo degli Etruschi. Siamo infatti nel 1987, quando la Sovrintendenza di Firenze conduce l'indagine nei terreni di proprietà del podere scoprendo una necropoli, appartenente probabilmente a un unico nucleo familiare. "Le tombe scavate si dispongono in un arco cronologico che va dalla fine dell'VIII all'inizio del VI secolo avanti Cristo - ci dice Pia Pagani de Marchi - e la più importante è stata denominata Tomba del Principe Guerriero, un nostro antenato che ha scelto La Nocera per esser seppellito qui con la famiglia. Un antenato valoroso, un guerriero. E durante lo scavo della tomba principale, quella appunto del Principe, é stato ritrovato un vero e proprio corredo da banchetto funerario col tavolo e un servizio per bere e mangiare composto da phialai (vasi rituali usati per la libagione overo lo spargimento di vino e olio) di produzione sia etrusca che orientale e una fiasca ornamentale. Sono rimasti anche i resti del cibo, tra cui spicca l'uva, alla quale, come dimostrato, si aggiungeva il vino resinato". Uva e vino dunque e il corredo per poterne usufruire sono il filo rosso che lega il Principe Guerriero all'azienda Pagani de Marchi. Proprio l'uva, il grappolo è il simbolo di questa storia che percorre i secoli. "C'è una ulteriore particolarità - conclude la signora Pia - proprio laddove sorgeva la tomba del guerriero etrusco, oggi sorge uno splendido vigneto che circonda, quasi a proteggerla, l'ultima dimora di questo nostro antenato, dedito, come noi, alla piacevolezza dell'uva e del vino, compagni anche nell'ultimo grande viaggio. Ma agli Etruschi dobbiamo anche il simbolo della nostra azienda: la papera stilizzata. Questo oggetto, infatti, è l'ornamento dell'ascia in bronzo, utilizzata come corredo funerario sempre dal Principe. Inoltre, il legame cogli antichi "toscani" si ha anche in ogni nostro singolo vino. Ogni etichetta, infatti, non solo nella grafica dell'immagine, ma anche nei nomi è un tributo a questo antico, misterioso popolo".

TVTB

L'ORIGINE FA LA DIFFERENZA.
FINE DEL SUGHERO ANONIMO.
TAPPI GRAN CRU.

FASE 1
Sughero di provenienza determinata.

FASE 2
Ecobollitura di ogni lotto omogeneo per provenienza.

FASE 3
Preparazione per calibro e qualità di ogni singola provenienza.

FASE 4
Trasformazione in tappi e rondelle di ogni singola provenienza.

FASE 5
Selezione in classi dei tappi e delle rondelle per ogni singola provenienza.

FASE 6
Controlli finali, gascromatografia, personalizzazione e trattamenti di superficie per ogni singola provenienza.

FASE 7
Imballo e consegna al Cliente.

LAVORAZIONE A PROCESSO VERTICALE SENZA MISCELA DI SUGHERI DI VARIA ORIGINE.

MUREDDU SUGHERI
TAPPI DI RANGO DAL 1938

Via S.Maria, 9 • 20014 Nerviano (MI) • Tel. +39 0331 585447 • www.mureddusugheri.com • info@mureddusugheri.com

CONSORZIO CHIANTI COLLI SENESI
I due anni di presidenza *di* CINO CINUGHI DE' PAZZI

andrea cappelli

Siamo a colloquio con Cino Cinughi De' Pazzi, discendente di una storica famiglia di proprietari e agricoltori e da due anni presidente del Consorzio Chianti Colli Senesi per fare un bilancio di questa nuova esperienza: "Il settore del vino, visto il momento, ha dimostrato una vitalità enorme, c'è un pò d'affanno dovuto alla congiuntura, ma noi abbiamo cercato, nei limiti delle nostre forze, di far conoscere il nostro marchio e quindi anche il territorio, che, per una denominazione che insiste nel senese, è un grande valore aggiunto, anche se purtroppo devo notare che, fino a oggi, le istituzioni non ci hanno supportato in maniera adeguata. E non scordiamoci che il Chianti Colli Senesi è una delle denominazioni più antiche d'Italia, risale addirittura agli anni Trenta del Novecento, quindi del lavoro, da parte del Consorzio, strumento indispensabile di promozione, in questi ottant'anni è stato fatto. Noi, attraverso il vino, promuoviamo la nostra cultura, se andiamo nel palazzo comunale si Siena vediamo gli affreschi del Buongoverno, che già puntava molto sulla viticultura, anche subito all'esterno della città, nelle Masse di Siena. Pur essendo consci che le nostre radici sono in Toscana e che i nostri sono vini hanno una grande storia, questo non deve tenerci ancorati a visioni ormai superate, bisogna utilizzare tutto questo come una solida piattaforma da cui partire verso un mercato che è diventato davvero globale". La famiglia in cui sei nato affonda le radici nel Medioevo, cosa prevedi per il futuro? "Da bambino, il fattore, quando apriva una botte, metteva il vino in damigiane e così si vendeva, oggi siamo arrivati al vino a bicchiere, pensa quanto è cambiato il mondo... Ormai il vino è diventato troppo un bene di lusso, dovrebbe invece stare sempre quotidianamente sulle nostre tavole, accompagnando i pasti. E bisogna impegnarsi tutti – produttori, ristoratori e G.D.O. - per non far ulteriormente calare il mercato e il consumo interno, siamo arrivati a 38 litri pro-capite! Condivido molto il concetto dei wine bar anglosassoni, per altro il nostro vino si presta benissimo

a esser consumato secondo questo tipo di filosofia per il buon rapporto qualità/prezzo, infatti noi siamo in grado di fornire al consumatore un ottimo vino, che si sa da dove viene, come è fatto e con quale passione, ma anche a un prezzo accettabile". Quali sono i tuoi primi ricordi legati al vino? "Ho assistito all'ultima fase dell'epoca mezzadrile, allora la vigna veniva coltivata in maniera promiscua con l'olivo e intorno il grano, le viti erano molto rade e producevano tantissimo a ceppo, ma non sempre davano un prodotto che oggi verrebbe considerato di qualità. Anche se bisogna ricordarsi che allora il consumo era di 120 litri pro-capite, non potevano certo bere un vino ad alta gradazione, era un bene primario concepito come una forma di sostentamento fisico alla fatica dei campi. La fine della mezzadria ha provocato una grande crisi perché le proprietà si sono frazionate troppo, anche la legge favoriva, con la nascita della piccola proprietà contadina, l'acquisto della terra da parte del mezzadro. Ma oggi un'azienda di 5 ettari difficilmente sta sul mercato professionale, da questo punto di vista stiamo tornando indietro, c'è di nuovo un accorpamento, sono tornati i grandi gruppi, che stanno comprando molta terra poiché c'è bisogno di una dimensione critica: siamo all'interno dell'Unione Europea e non è possibile pensare che la nostra unità media aziendale sia meno di un terzo di quella europea. Altra problematica sarà la meccanizzazione sempre più spinta, non tutte le aziende potranno permettersi macchine costosissime, quindi o contoterzisti o cooperative. E io nella cooperazione ho sempre creduto molto, infatti sono socio di varie cooperative vitivinicole, ma anche cerealicole, potrebbe essere una delle strade per uscire dall'impasse".

CONSORZIO
DELLA DENOMINAZIONE
SAN GIMIGNANO

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Consorzio della Denominazione San Gimignano
Villa della Rocca, 1 - 53037 San Gimignano (SI)
Tel. +39 0577 940108 - Fax +39 0577 942088
info@vernaccia.it - **www.vernaccia.it**

"DAL FALCO"

il più antico ristorante di Pienza *presenta* "La mia enoteca"

michele dreassi

Silvana Franci

A Pienza, la città di Papa Pio II, al secolo il senese Enea Silvio Piccolomini, si trova il ristorante "Dal Falco", il più antico della cittadina rinascimentale, aperto da oltre trent'anni e fortemente legato alle tipicità del territorio pientino. Situato all'interno di un caratteristico cortile, che vagheggia gli scorci verdeggianti dei giardini pubblici, a ridosso della trecentesca Porta al Prato, ha nell'ambiente rustico e caratteristico la cornice ideale per gustare i piatti tipici della cucina senese, che è un inno ai sapori tradizionali, dove qualità e gusto si armonizzano in un sublime accordo, sempre fedele ai principi e ai metodi che hanno fatto della Toscana la patria del buon mangiare. Il locale può contare su 80 posti all'interno, divisi in due sale, e 40 all'esterno, oltre a sei confortevoli camere per gli ospiti. In stagione si trovano i tartufi delle Crete Senesi, i funghi e in estate i fiori di zucca. La cordiale simpatia del personale rappresenta lo sfondo ideale per gustarsi, con un sorriso, i piatti proposti: non si può non cominciare dai famosi crostini toscani, antipasto classico, insieme ai salumi locali, magari di Cinta Senese, senza scordare una primizia del posto, come il rinomato Pecorino di Pienza con le sue salse aromatiche. Fra i primi c'è l'imbarazzo della scelta perché la pasta è tutta fatta in casa a mano tutti i giorni dalla simpatica signora Lidia, della quale, scherzosamente, la proprietaria Silvana ama dire che è stata "rilevata insieme al ristorante": di lei si dice che è il pezzo più prezioso, una vita spesa a impastare pici – grossi spaghetti caserecci conditi con ragù o la tradizionale briciolata, ossia mollica di pane fritta in olio – ravioli, gnocchi, tagliatelle, magari insaporite con un ragù di lepre, conosciuti in tutto il mondo. Sotto la direzione di Silvana, il marito Giuliano, ottimo collaboratore e gli altri componenti della brigata curano il servizio e la perfetta cottura delle carni, in particolare le ottime fiorentine. Fra i secondi inoltre trionfa la selvaggina, ma non mancano l'agnello alla brace, i fritti, specie il pollo, gli ottimi arrosti e le grigliate. E non scordatevi dei golosi dolci. Vi sono pure due menù degustazione, il "Dal Falco e il "Pientino", con, a ogni piatto, abbinato il "suo" vino. L'ambiente caloroso e accogliente del Ristorante Dal Falco è la cornice ideale per l'incontro con l'allegra signora Silvana, titolare del locale, chef e sommelier AIS, una persona dinamica, curiosa di gusti e sapori, che si dedica molto alla ricerca di "cose buone" e porta avanti l'attività con gran professionalità nel rispetto della tradizione. Con semplicità, Silvana propone una genuina e saporita cucina locale, vera espressione del territorio, basata su un'accurata scelta delle materie prime della campagna circo-

stante, ma attenta a mantenere un buon rapporto qualità/prezzo. Scommetto che questo amore per la cucina è una tradizione che proviene dalla sua famiglia? "Certo, noi veniamo dalla campagna, dal podere Lucignanello, un meraviglioso angolo della Valdorcia, dove sono cresciuta accanto a mia nonna Annunziata, gran cuoca e conoscitrice dell'orto, da lei ho imparato a selezionare e scegliere i prodotti migliori e ho ereditato la passione per le pentole. Ho iniziato a lavorare in questo ristorante, che fu aperto negli anni Settanta del secolo scorso, quando avevo 12 anni, poi ho fatto altre esperienze e infine 17 anni fa sono tornata di nuovo qui. E poco dopo i proprietari hanno deciso di ritirarsi e affidare a me la gestione del locale, che ho rilevato, continuando la storia da loro iniziata. Ho cercato di mantenere la tradizione, immettendo un pò di modernità, curando di più la cantina, la presentazione dei piatti e prestando molta attenzione al servizio e alla cura del singolo cliente. Quello che mi ha sempre animata è la passione e l'amore per Pienza e la Val d'Orcia e la fedeltà alle ricette d'una volta". Per allietare il simposio, Silvana presenta una carta di vini che lentamente si è davvero ampliata, una bella selezione di circa 300 etichette, che spazia nell'intera regione toscana, allargandosi alla penisola, permettendosi un tocco di Francia, con Bordeaux e Borgogna, senza dimenticare la Champagne, ma un occhio di riguardo è sicuramente per la Doc Orcia, fiore all'occhiello della zona. "L'amore per il vino viene da mio padre Primo, lo seguivo continuamente nella vigna e in cantina, lui era molto orgoglioso del suo vino, più tardi poi questa passione mi ha portato a specializzarmi, l'augurio è che tra le nostre tante etichette possiate trovare un buon bicchiere di vino, che possa donarvi la gioia di vivere!". Silvana infatti aiuta con entusiasmo i suoi ospiti nella scelta, facendo non una semplice vendita della bottiglia, ma il racconto di ciò che quel vino di quella annata può darvi. E in base all'occasione bisogna trovare il vino giusto, che possa regalare emozioni irripetibili, sia vini immediati, da bere subito, che vini già invecchiati, nel momento ideale da stappare, in cui esprimono il massimo delle sensazioni organolettiche. Il locale aderisce anche alla campagna "Portami Via" dell'Associazione Italiana Sommelier a favore del buon vino: per gustar ancora quello non consumato, si potrà portare via la bottiglia in una elegante wine-bag. Ma da oggi c'è un'altra novità, che si chiama "La mia Enoteca", uno spazio del locale interamente dedicato solo al vino, che continua però anche sul web... Un'idea di due Sommelier Professionisti Silvana e Luigi Pizzolato. Chi vi guida, seleziona, commenta, propone l'abbinamento è Luigi, docente ai corsi AIS e giornalista di Sommelier Toscana: "Il progetto nasce recentemente e il nome 'La mia Enoteca' è stato scelto perché vuol essere l'enoteca di ognuno di noi, infatti chiunque si può riconoscere in una selezione di vini accurata e continua. 'La mia Enoteca' deve diventare quella del cuore, un luogo dove vengo sapientemente consigliato perché chi acquista e propone i vini, lo fa perché ha davvero provato quel vino. E il vino fortunatamente è l'espressione di una serie infinita di fattori, nonché frutto di un'annata che non è mai uguale, diffidate dai vini che sono sempre uguali, anno dopo anno! La Natura è stupenda proprio perché è bizzarra e imprevedibile. Ci proponiamo di ricercare vini veri, interessanti, intriganti e rappresentativi del nostro e di altri terroir, sempre nel segno della qualità, ma che possano essere ora semplici e beverini, dal facile approccio alla degustazione, ora che mostrino una complessa espressività, un vino eccelso per una serata da ricordare, per una grande o piccola, ma significativa occasione. E se un vino vi piace, potrete acquistarlo al termine del pasto presso 'La mia enoteca' con uno sconto del 20% sui prezzi della carta dei vini del ristorante". Ma proprio per venire incontro a ogni esigenza, anche dei più curiosi, è oggi possibile anche "bere a bicchiere" per poter degustare più vini e poterli abbinare al giusto piatto. E nella carta dei vini di Silvana, ogni tanto appare un cuore: "Sono i miei vini del cuore, che cerco di promuovere e che rappresentano sempre un'alta espressione dei territori dove nascono". Oltre a essere un'esperta sommelier, Silvana è un'appassionata di olio extravergine d'oliva, pretende la qualità sia sul tavolo del commensale sia nella preparazione dei piatti: per questo l'olio è tutto della zona e i maggiori interpreti dell'oro verde sono il Frantoio Franci di Montenero d'Orcia, il Podere Forte, la Fattoria Fregoli e l'Agriturismo Cerreto. Hai dei piatti del cuore? "A parte i pici, che sono la nostra tradizione più longeva, e la carne alla brace, uno dei nostri piatti più significativi è senza dubbio il filetto all'alpino, col cappello di porcino sopra, per non parlare del pecorino alla brace e della 'scaloppa del curato', un piatto piccante a base di verdure di stagione, la cui ricetta è assolutamente segreta. Oltre a questo, è mio diletto personale selezionare con grande attenzione alcuni fragranti oli del circondario, nonché ideare nuovi, leggeri e profumati sughi con verdure fresche".

Lidia, la signora della pasta fatta in casa tutti i giorni

Bordeaux EN PRIMEUR ANNATA 2011

prima parte

di Paolo Baracchino

info@baracchino-wine.com
p.baracchino@virgilio.it
www.baracchino-wine.com

Inizio a scrivere il mio resoconto sull'entusiasmante esperienza dell'En Primeur dei vini di Bordeaux, annata 2011, sotto il candido e piacevole sole della Versilia, presso il Bagno Texas di Marina di Pietrasanta. Sono appena uscito dal ristorante Lorenzo di Forte dei Marmi, dove ho consumato un piacevole pranzo, a base di pesce, accompagnato da un vino rosso, un principe della Sicilia, il Faro Palari 2005, vitigno Nerello Mascalese, prodotto da Stefano Geraci. Durante il pranzo non ho potuto far a meno di telefonare a Stefano per trasmettergli il mio entusiasmo e la mia commozione nel bere questo grande vino ancora molto giovane, ma ricco di vera storia siciliana. Stefano mi ha ringraziato per la telefonata, ma sono stato io a ringraziare lui perché la mia telefonata era la conseguenza del gran piacere provato nel bere questo vino, che ha poco a che vedere coi vini siciliani in genere, che, normalmente, vengono proposti dalla ristorazione. Questo vino, ancor giovane, ha sentori di prugna fresca e pelle non ancora vegetale, ma in una fase meno evoluta, con perfetto equilibrio gustativo. In Italia sappiamo fare dei grandi vini! Riguardo a Lorenzo, mi riservo di fare un apposito articolo, sulla sua cucina, sul suo pesce di selezionata qualità, sulla squisita e affettuosa accoglienza, sulla piacevolezza della figlia Chiara, di Libero, il sommelier capo del ristorante e di tutto il personale di servizio e di cucina. Il mio viaggio è iniziato il venerdì 30 marzo, di pomeriggio, con prima tappa Cannes, per un piacevole e confidenziale incontro con le ostriche e qualche pietanza di pesce presso la Brasserie Brün, dove tutto è fresco e meticolosamente selezionato. Il giorno successivo ho proseguito il mio viaggio, percorrendo qualche centinaia di chilometri, per fermarmi a Carcassonne, cittadina medievale a circa 300 km da Bordeaux. Le mura perimetrali di Carcassonne sono uniche: se chiudiamo gli occhi, se non ci sono turisti in giro e siamo soli, quando li riapriamo, abbiamo l'impressione di esser stati catapultati direttamente nel Medioevo. Ho trovato posto, all'ultimo momento, in un bellissimo albergo dell'associazione Relais & Chateux, "Le Domaine D'Auricac", risalente alla fine dell'Ottocento, di proprietà e gestito dalla signora Marie Hélène Rigaudis. Fu nel lontano 1983 che il ristorante dell'albergo già ottenne una stella Michelin. Le camere sono piacevoli, in stile provenzale, l'albergo ha un campo da golf e un bellissimo giardino. Sono rimasto a cena presso il ristorante dell'albergo, dove ho consumato un piacevolissimo menu degustazione. La carta dei vini comprende una vasta scelta

Carcassonne, Francia.

dei vini della regione, mentre i vini al di fuori sono scarsi. Fortunatamente in carta sono presenti molte annate di vini vecchi... Ho scelto un Saint Estéphe, Calon Segur 1955: alla mia richiesta il sommelier è rimasto un pò perplesso e, dopo dieci minuti circa, è tornato al mio tavolo con la bottiglia in mano, piena di polvere, con un livello del vino nettamente inferiore alla spalla della bottiglia. Visto ciò, ho bloccato immediatamente il sommelier poiché, a mio avviso, il vino era stato conservato male. Il sommelier per tutta risposta al mio no, replicava dicendo che quel vino, come tutti i vini vecchi, era da collezione. Gli rispondevo che forse intendeva dire che le bottiglie di vetro erano da collezione e non certo il vino in esse contenuto. I vini in carta devono essere bevibili e non certo da contemplazione della bottiglia. Chiedevo, nuovamente, la carta dei vini, scegliendo un Hermitage di una cooperativa, annata 1994, consapevole che quell'annata non era stata strepitosa. Mi veniva portata la bottiglia al tavolo e, dopo la stappatura, chiedevo il tappo, verificando che era bagnato solo sulla superficie a contatto del vino, la superficie piatta: a tal visione sono rimasto perplesso, esaminando il colore del vino versato nel bicchiere, vedevo che era aranciato, privo di trasparenza, completamente torbo. Assaggiato il vino, sentivo la mancanza assoluta di corpo, di equilibrio gustativo, con l'alcool che dominava la spalla acida, il tannino era quasi morto e aveva i profumi tipici di un vino ormai passato all'aldilà. Ho chiamato il sommelier e gli ho fatto presente che il vino non era bevibile, ma mi son sentito rispondere che quello era un vino vecchio e che i vini vecchi erano così. La colpa evidentemente era mia, poiché non avevo saputo scegliere il vino. A tale affermazione facevo presente a questo "bravo" sommelier che avevo bevuto vini del 1860, 1900, 1930 ed erano vini sempre piacevolmente bevibili. Il bravo sommelier si è ben guardato dal sostituirmi il vino e io mi sono altrettanto guardato dallo sceglierne un altro, vista la sua "grande professionalità e competenza". Cibo ottimo, ma vino, carta dei vini e sommelier da dimenticare. Ovviamente il sommelier non ha riferito alla proprietaria dell'albergo l'episodio della mia contestazione sul vino, tant'è vero che nel conto del ristorante figurava il costo della bottiglia da me lasciata piena, non consumata, poiché il vino era imbevibile. Consumare un buon cibo bevendo acqua non è certo il massimo del piacere. Devo dire, nel tempo, di aver incontrato sommelier poco professionali e presuntuosi, ma anche tanti sommelier molto professionali e competenti. Purtroppo questo sommelier non è rientrato in

quest'ultima categoria. La mattina dopo il mio viaggio è proseguito per Martillac all'albergo Les Sources di Caudalie, di proprietà della famiglia Cathiard, proprietaria anche dello Château Smith Haut Lafitte. Questa per me è una tappa inderogabile, è la base per i trasferimenti verso gli Châteaux per le degustazioni dell'En Primeur. L'albergo è costruito e arredato con un gusto unico, ogni pezzo ha un senso e un charme particolare. Le camere sono tutte arredate diversamente, con utilizzo di legno. Il direttore dell'albergo è Sebastien Renard, persona di classe, eleganza e gentilezza, come tutto il personale. L'albergo ha un ristorante, stile bistrot, che si chiama "La Table du Lavoir", che ha una cucina semplice, ma di piacere, che varia con le stagioni. L'altro ristorante è "La Grand'Vigne". Lo chef è Nicolas Masse, che ha migliorato tantissimo la qualità del cibo, infatti ogni anno riscontro grandi miglioramenti: quest'anno ho apprezzato molto il suo menù e, in particolare, la Langoustine royale croustillante, le Noix de Coquilles Saint Jacques et Courge rôtie, tuil de pain aux truffes et moelle de boeuf e infine il Pigeon de Madame Le Guen rôti à la cardamome ravioles d'hiver et lard croussilant. Quest'ultimo piatto aveva tre ravioli di colori diversi, un piatto fascinoso, oltre che al gusto, anche alla vista. Il direttore del ristorante è Guillaume Carpel, persona fine, elegante e con squisito savoir faire. Il sommelier è Aurélien Farrouil, persona giovane, estremamente professionale, discreta e preparata, che ama il proprio lavoro e, quando, alla fine della giornata di degustazioni in giro per il Bordeaux, rientro all'albergo, è un piacere, sia per me che per lui, parlare dei vini da me e da lui degustati durante la giornata. Ricordo che l'ultimo giorno di degustazioni avevo degustato un Brane Cantenac 2011 (denominazione Margaux) che mi aveva colpito per la sua piacevolezza e per il tannino fine e setoso. Avevo parlato di quel vino con un amico italiano importatore, che mi aveva detto che, assolutamente, quel vino non gli era piaciuto e ciò mi aveva lasciato perplesso, perché a me era piaciuto. Tendenzialmente si pensa di essere i migliori degustatori, però talvolta, almeno a me, vengono dei dubbi sulle mie capacità degustative. Tornato la sera all'albergo, parlo con Aurélien e gli dico di aver sentito i vini della denominazione Margaux e lui, prima che continuassi a parlare, m'interrompe e mi dice con grande entusiasmo: "Ha sentito il Brane Cantenac, per me era meraviglioso!". A tale affermazione ho provato una grande soddisfazione ed emozione poiché lui aveva provato le stesse sensazioni ed emozioni che avevo provato io. Non ho potuto far a meno di manifestargli la mia grande soddisfazione e stima nel sentirgli pronunciare tali frasi e che mi trovavano pienamente d'accordo. La mattina della mia partenza questo bravo sommelier mi ha voluto regalare una bottiglia di vino della sua cantina, un Pichon Baron del 1975. Questo regalo è stato per me inaspettato e mi ha dato una doppia piacevolezza, la prima per la particolare e piacevole bottiglia di vino, la seconda, più importante della prima, per la stima da lui provata nei miei confronti nel regalarmi tale bottiglia, proveniente dalla sua cantina personale. Non mi era mai capitato niente di simile! Ristoranti francesi ne conosco qualcuno e devo dire che la Grand'Vigne, che ha una stella Michelin, ne meriterebbe due, vista la piacevole cucina, la carta dei vini e il servizio ineccepibile. Quando ho mangiato il piatto di piccione l'ho accompagnato a un piacevole vino rosso, il Domaine de Chevalier annata 1979. Alla vista era rosso granato con ampia fascia moderatamente aranciata. Il tappo profumava d'inchiostro e note mentolate. All'olfatto il vino presentava profumi intensi di canfora, seguiti da inchiostro, liquirizia, eucalipto, coriandolo, lievi, pepe nero, terra bagnata, goudron, amido di cotone (appretto) per finire con la prugna tendente al secco. Corpo non eccessivo, ma piacevole, tannino finissimo, dolce, setoso. Vino equilibrato con spalla acida che dominava la massa alcoolica. Lunga era la sua persistenza aromatica intensa. A bicchiere vuoto si sentivano profumi di anice stellato e pomodoro secco (91/100). Il giorno prima della partenza per il ritorno in Italia ero stanco, ma felice di aver avuto quelle esperienze degustative e quegli incontri così importanti con tanti personaggi di spicco della realtà bordolese. Finalmente mi sono potuto godere un massaggio rilassante alla SPA dell'albergo, famosa per la sua vinoterapia. Passando ad analizzare l'annata 2011, ho sentito, parlando con vari produttori del Bordolese, che l'annata è stata difficile e c'è stato molto lavoro in vigna e minor produzione. La mia indagine sull'andamento climatico è stata generale. L'inverno 2010/2011 è stato secco e fresco, marzo è stato ugualmente secco e le temperature sono state miti. Aprile e maggio hanno avuto una temperatura più calda e secca del normale. I mesi di giugno, luglio e agosto sono stati abbastanza freschi, ma piuttosto umidi.

A giugno le piogge sono state frequenti, ma leggere, non importanti. Il 26 e 27 giugno la temperatura è salita a più di 40 gradi, stressando la vigna. Le vigne hanno avuto uno stress idrico dopo tre mesi di secchezza. Alcune aziende hanno vendemmiato i bianchi alla fine di agosto, mentre i rossi sono stati vendemmiati, a seconda dei vitigni, all'inizio o nel corso del mese di settembre. Molto lavoro in vigna e minore produzione. Annata difficile da gestire, con scarsezza idrica e temperature, in generale, miti. In linea di massima, posso dire di aver sentito vini non tanto strutturati, con una persistenza non eccessiva, gustativamente ben equilibrati, raramente, nei vini da me degustati, ho sentito la massa alcoolica prevalere sulla spalla acida. Ho sentito vini con note fruttate evolute, quindi non con frutta fresca, ma matura. I tannini erano inizialmente vellutati per poi diventare ruvidi e un pò aggressivi. Ricordo che i tannini del 2009, in genere, erano setosi e larghissimi, prendevano quasi sempre tutta la gengiva superiore, mentre quelli del 2010 erano meno fini, meno larghi, ma molto spessi. I tannini del 2011 invece, in genere, non sono tanto larghi, inizialmente vellutati e setosi per poi, subito dopo, diventare un pò aggressivi e ruvidi. Questa è l'idea che mi sono fatto io di quest'annata. Raramente ho sentito nei vini note floreali, ma ho sentito note fruttate. Ho sentito a Pauillac il Lafite e il Mouton in controtendenza dell'annata, piuttosto concentrati, con corpo in evidenza e minore eleganza del solito, anche se i vini erano piacevoli. È stata una buona annata per i vini bianchi e per i Sauternes. Nella denominazione Pessac–Leognan ho sentito vari vini bianchi molto piacevoli, in generale, più piacevoli dei rossi. Mi è piaciuto molto il Pavillon Blanc di Margaux, che ho trovato molto simile al 2010, con una carica di sapidità e mineralità e una complessità incredibile. Mi è piaciuto il Petrus, anche se non aveva la complessità e la potenza del grande 2010, quest'ultimo è stato superiore al 2009. Ho fatto i miei complimenti a Jacques Thienpont per il suo Le Pin, come pure ad Alexandre Thienpont e a suo figlio per il piacevole Vieux Château Certan, non al livello, almeno per me, del 2010. Il 2011 di quest'ultimo vino ha lievemente meno struttura sia del 2010 che del 2009, è una via di mezzo, per struttura, tra 1998 e il 2010. Sono rimasto colpito dalla piacevolezza del Brane Cantenac (Margaux), per la sua eleganza gustativa, tannino setoso e largo, piacevolissimo da bersi.

Il barone Philippe de Rothschild assapora il vino nuovo dell'annata 1980 con il suo "maître de cave" Raoul Blandin.

Ve lo consiglio! Sono stato ansioso di risentire lo Château Nenin (Pomerol) perché ricordo che il 2010 mi aveva particolarmente colpito per la sua piacevolezza, per il tannino setoso e la sua persistenza. Il 2011 non è stato al livello del 2010, ma è rientrato nella sua normale qualità e tipicità. Ho corso molto da uno Château all'altro per provare le emozioni di sentire i vini coi propri piaceri e difetti. Il bello delle degustazioni è questo. Niente è scontato e ogni anno i produttori, nel produrre, si rimettono in discussione. C'è qualcuno che è riuscito nel 2011 a fare un vino superiore al già piacevole 2010 e questo è lo Château Laroze (Saint–Emilion). Questo vino mi ha dato gioia perché al naso, tra i vari profumi, aveva note intense di violetta e nel finale gustativo si godeva ugualmente una splendida violetta. Della denominazione Pessac–Leognan mi è piaciuto molto l'Haut Bailly, che aveva più note fruttate rispetto al 2010 e si sentiva anche meno la presenza del legno. Potrei scrivere ancora molto sulle mie impressioni sui vini e sui miei scambi di idee con produttori ed enologi. Per me non c'è niente di più piacevole che degustare i vini e poi comunicare le mie sensazioni e analisi alla persona dell'azienda che ho davanti. È un appuntamento troppo bello questo dell'"En Primeur" di Bordeaux. Non ho mai voluto condizionamenti di altri giornalisti sulle valutazioni dei vini o di un'annata poiché ho sempre sostenuto che la propria esperienza è insostituibile. Passo ad analizzare i vini da me degustati, scusandomi con tanti produttori di vino per non avere degustato i loro vini, ma ciò è dipeso dal mio tempo e dalla mia umana e onesta resistenza gustativa. Sarebbe troppo facile e superficiale "degustare" 10 vini in 10 minuti. Tanti lo fanno, ma non è il mio caso, chi va piano, va sano e va lontano, questo è uno dei miei principi. Per quanto riguarda la larghezza del tannino è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa essere compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere, per esempio, 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, deve essere, in ogni caso, di buona qualità. Sul mio sito www.baracchino-wine.com questo articolo è tradotto in francese e inglese.

ALTER EGO
di Château Palmer 2011
Margaux – rosso
(Merlot 48%, Cabernet Sauvignon 37% e Petit Verdot 15%)
Alla visiva ha un rosso rubino e porpora intenso e brillante. Olfatto di scatola di sigari, cedro del Libano, cannella, pepe nero, prugna, menta, pera, eucalipto, per terminare con note boisé. Al gusto mostra una bella e piacevole frutta fresca. Vino con corpo medio, tannino di spessore, dolce, setoso, abbastanza largo (5/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna fresca. Il tannino del 2011 è largo come quello del 2010. Vino piacevole e di buona qualità, ma non al livello del 2010. Il legno nel 2011 si sente un pochino più presente rispetto al 2010 e al 2009. Il 2010, per me, rimane la miglior annata prodotta. **90/92**

D'ARMAILHAC 2011
Pauillac – rosso
(Cabernet Sauvignon 57%, Merlot 28%, Cabernet Franc 13% e Petit Verdot 2%)
Rosso rubino con riflessi porpora. All'esame olfattivo rivela sentori fruttati di ciliegia e mora un pò matura, accompagnati da profumi di menta, pelle, caucciù, pepe nero, alloro, noce moscata, stoppa, smalto di vernice, lievi, confetto, cioccolata. Si sentono note di vinosità (odore di vino in cantina durante la vinificazione) e tostatura del legno. Al gusto è dolcione con note di ciliegia lievemente candita e tabacco biondo Virginia. Vino equilibrato, caratterizzato da un corpo strutturato oltre la media (al contrario dei vini di quest'annata), la spalla acida conduce la guida dell'equilibrio con alcool in sotto tono, grazie anche a un tannino setoso, grasso, spesso e abbastanza largo (5/6- -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di tabacco da pipa dolce e ciliegia candita. Nelle mie note ho scritto: "Vino potente". Ricordo che il 2009 finiva un pò amarino. Frutta troppo matura, stile americano. Nell'immediatezza della degustazione avevo dato una valutazione un po' più alta, che ho rivisto leggendo le mie note di degustazione. Naso ricco di profumi, peccato che, al naso e al gusto, si senta la frutta un pò troppo matura. **89/91**

AUSONE 2011
Saint–Emilion – rosso
(Cabernet Franc 55% e Merlot 45%)
Veste rosso rubino intenso con larghe trame e bordo porpora. Il profilo olfattivo sfoggia sentori di menta, prugna, ciliegia, pelle, grafite, intensi, pepe nero, noce moscata, note dolci che ricordano il confetto (bon bon del matrimonio italiano). Al gusto il corpo è lievemente inferiore alla media, anche se il vino è ben equilibrato, con spalla acida che domina la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (5/6) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino piacevole, ma non è certo, per me, come invece qualcuno ha scritto, superiore al 2009. Ricordo che il 2010 aveva più marcata la nota boisé e aveva più struttura di questo 2011. Ho trovato una buona vicinanza tra l'Ausone e lo Chapelle D'Ausone. **91/93**

BRANE CANTENAC 2011
Margaux – rosso
(Cabernet Sauvignon 55,5%, Merlot 37%, Cabernet Franc 7% e Carmenere 0,5%)
Rosso rubino con lievi trame porpora. Olfatto accattivante con sentori di pelle in lavorazione, menta ed eucalipto intensi, episperma (seconda pellolina del marrone bollito), prugna, alloro, pepe nero, noce moscata per finire con note fruttate di ciliegia. Al gusto si rimane colpiti dalla sua finezza ed eleganza. Vino equilibrato con freschezza e tannino che conducono la guida dell'equilibrio gustativo. Il tannino è dolce, fine, setoso, elegante e largo (6/6 - -). Corpo medio e abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e prugna. Questo vino ha colpito la mia attenzione, come la colpì l'anno passato lo Château Nenin 2010. A questo vino manca un pò di persistenza, ma è di gran piacevolezza. **91/93**

BRANAIRE DUCRU 2011
Saint-Julien - rosso
(Cabernet Sauvignon 67%, Merlot 24%, Petit Verdot 5% e Cabernet Franc 4%)
Rosso porpora intenso. Olfatto ricco e vario, caratterizzato da sentori di prugna, cassis, ciliegia, menta, scatola di sigari, lievi, eucalipto, pelle vegetale (è quella

che si avvicina al dolce del cuoio), intensi, pepe nero, noce moscata, caucciù, dolci, per terminare con dei rimandi di radice di rabarbaro. Al gusto si sente un corpo non particolarmente presente. Vino equilibrato, con spalla acida che domina la massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (4/6 +), inizialmente setoso, per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Vino ben fatto, ma manca un pò di struttura e il tannino non è particolarmente largo. **89/91**

LES CARMES HAUT - BRION 2011
Pessac–Leognan – rosso
(Merlot 55%, Cabernet Franc 30% e Cabernet Sauvignon 15%)
Veste un bel rosso rubino vivo con fine bordo porpora. Naso compatto con, in evidenza, profumi di cioccolata, intensi, ciliegia un pò matura, grafite, intensi, menta, pepe nero, noce moscata, fumé, pera piccola, intensi, liquirizia, intensi, per terminare con la cenere. L'impatto gustativo rivela una piacevole prugna fresca. Vino equilibrato con massa alcoolica non in evidenza. Il tannino è dolce, largo (6/6- -), inizialmente setoso per poi diventare un pò asciutto e far bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di menta e cioccolata, che ricorda il cioccolatino "after eight". **88/90**

CARRUADES DE LAFITE 2011
Pauillac – rosso
(Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 39%, Cabernet Franc 3,5% e Petit Verdot 2,5%)
Veste un bellissimo rosso rubino con riflessi porpora. Naso vario e piacevole con profumi di pera piccola rossa, pelle di camoscio, menta, eucalipto, ciliegia, intensi, pepe nero, alloro, prugna, salvia, noce moscata, cioccolata, intensi, terra bagnata e grafite. All'esame gustativo emergono piacevoli sentori di prugna, cioccolata e cassis. Vino con un buon equilibrio, la spalla acida, con l'aiuto del tannino, riesce, senza

problemi, a prevalere sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6 - -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e scatola di sigari. Vino ben fatto e, per me, è superiore al 2010. La qualità del tannino e la persistenza del 2011 sono superiori a quelle del 2010. Questo vino ha una giusta struttura, mentre il Lafite ha troppa struttura, anomala per l'annata, e una maturità della frutta un po' evidente. **91/93**

CHAPELLE D'AUSONE 2011
Saint–Emilion – rosso
(Merlot 60%, Cabernet Franc 30% e Cabernet Sauvignon 10%)
Seducente rosso porpora. Profilo olfattivo articolato su profumi di pelle in lavorazione, lievi, ciliegia, prugna, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, grafite, boisè, per terminare con piacevoli sentori di pomodoro secco. Al gusto si godono la prugna e la ciliegia, insieme alla cioccolata. Vino con corpo medio e buon equilibrio gustativo, la spalla acida domina la massa alcoolica, grazie anche al tannino dolce, largo (5/6 -), inizialmente setoso e poi vellutato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e lievissima fragola. Il 2011 ha più struttura del 2010. Nel finale gustativo il 2010 terminava con la violetta, che non ho sentito nel 2011. Nonostante l'annata difficile, questo vino ha un'interessante piacevolezza. **90/92**

LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT BRION 2011
Pessac–Leognan - rosso
(Merlot 68,7%, Cabernet Sauvignon 19,6% e Cabernet Franc 11,7%)
Color rosso rubino con trame porpora. Naso vario e piacevole con profumi di ciliegia, grafite, intensi, menta, pepe nero, noce moscata, prugna, alloro, pelle, cassis, chiodi di garofano, lievi, cenere, eucalipto, lievi, tabacco biondo Virginia, per terminare con la cioccolata. Al gusto ha una sensazione fruttata di prugna fresca e ciliegia lievemente matura, accompagnata a un piacevole tabacco biondo Virginia. Buona sapidità e mineralità. Vino equilibrato, con spalla acida in rilievo rispetto alla massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (4/6 + +) e un pò ruvido. Il corpo è lievemente inferiore alla media. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e tabacco biondo Virginia. Il tannino del 2010 era vellutato e più largo e la persistenza gustativa più lunga. **89/91**

CHEVAL BLANC 2011
Saint–Emilion – rosso
(Cabernet Franc 55% e Merlot 45%)
Veste rosso rubino con trame porpora. Impianto olfattivo che offre profumi di pelle vegetale, prugna fresca, ciliegia un pò matura, pepe nero, noce moscata, confetto, cioccolato, duro di menta (bastoncino duro di zucchero intriso di menta), guscio duro della mandorla, che ricorda anche la iuta, per terminare con soffi di cuoio fresco. Bocca fine, elegante con corpo lievemente inferiore alla media. Vino abbastanza equilibrato con alcool che cerca di superare la spalla acida, mentre il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Ho terminato le mie note scrivendo: "Vino elegante, piacevole, ben fatto, ma un po' esilino". Il 2010 aveva un tannino largo come il 2011 e, in entrambe le annate è stato utilizzato più Cabernet Franc che Merlot. Con l'annata 2010 il Cabernet Franc è risultato di altra stoffa rispetto a quello del 2011. **90/92**

DOMAINE DE CHEVALIER 2011
Pessac–Leognan – bianco
(Sauvignon Blanc 85% e Semillon 15%)
Giallo paglierino con riflessi grigi e verdi. Al naso presenta un aristocratico bouquet aromatico di foglia di pomodoro, liquirizia, salmastro, menta, cuoio fresco, sedano fresco, pepe bianco, episperma*, agrumi, finocchio fresco, sapone di Marsiglia, lieve, per terminare con note dolci zuccherine mentolate. Al gusto è un tripudio di sapidità e citrinità (succo di limone). Corpo medio, con abbondante spalla acida, che, con la sapidità, rende il vino perfettamente equilibrato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone e sale. Il 2011 ha più struttura sia del 2010 che del 2009. Vino longevo, chi non lo conosce non lo può immaginare. **93/95**

DOMAINE DE CHEVALIER 2011
Pessac-Leognan – rosso
(Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30% e Petit Verdot 5%)
Bel rosso rubino intenso con trame porpora. Naso compatto, emergono lentamente profumi di liquirizia e grafite, intensi, dolci, pelle, pepe nero, noce moscata, menta, cioccolata, boisé, mela rossa, prugna, mirtillo, ciliegia marasca, cassis, fumé, per terminare con sentori di pomodoro secco. Al gusto il corpo è un pò esile. Si godono sapori di prugna e cioccolato. Vino equilibrato con spalla acida in rilievo. Il tannino è dolce, vellutato e largo (5/6 +). Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata. Ricordo che il 2010 aveva più presenza di legno del 2011 e finiva con la radice di rabarbaro. Questo 2011 ha un corpo un pò debole e non ha lunga persistenza. **88/90**

LE CLARENCE DE HAUT BRION 2011
Pessac–Leognan – rosso
(Merlot 71,5%, Cabernet Sauvignon 22,8%, Cabernet Franc 4,5% e Petit Verdot 1,2%)
Rosso rubino concentrato. Intenso e largo nei profumi di grafite, tabacco biondo Virginia e prugna, avvolti da ciliegia, pepe nero, noce moscata, rosmarino, alloro, pelle vegetale, tabacco da pipa "clan", cassis, ambra, lieve, fragola, lieve, confetto, pomodoro secco, per terminare con piacevoli soffi di cioccolata. Al gusto il corpo è medio. Vino sapido, minerale ed equilibrato. Vena alcoolica ben controllata dalla spalla acida e da un tannino dolce, vellutato e abbastanza largo (5/6 +). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia lievemente matura, prugna e tabacco biondo Virginia. Prugna meno matura rispetto a quella del 2010. Stesso tannino del 2010. Questo vino è, per me, un pò più importante de La Chapelle de la Mission Haut Brion. Il 2011 è molto simile al 2010. **90/92**

LA CLARTÉ DE HAUT BRION 2011
Pessac–Leognan – bianco
(Semillon 78% e Sauvignon 22%)
Color giallo paglierino intenso con riflessi verde-grigio. Il profilo olfattivo è tratteggiato da note di vaniglia, boisé, foglia di ruta, foglia di pomodoro, sapone di Marsiglia, fiori bianchi, iodio, agrumi, episperma*, gas metano, con finale lieve di pepe bianco. Al gusto è piacevolmente sapido e minerale con sapori agrumati. Vino dotato di piacevole e generosa freschezza, che lo rende equilibrato, grazie anche all'aiuto della mineralità. Bevendo, lo si sente allargare ed espandersi in tutta la larghezza della bocca. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale sapido e agrumato. Vino giovane, piacevole e longevo. Questo 2011 ha un pò più struttura del 2010. **90/92**

CLINET 2011
Pomerol – rosso
(Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 12% e Cabernet Franc 3%)
Color rosso rubino. Esame olfattivo caratterizzato da profumi di ciliegia, menta, intensi, eucalipto, olio di lino, cioccolata, alloro, per terminare con rimandi speziati di pepe nero. Gusto caratterizzato da evidente cioccolata, menta e boisé. Vino ben equilibrato con asse acido-alcool in perfetta sintonia. Il tannino è dolce, largo (6/6- -), inizialmente setoso per poi asciugarsi lievemente. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e boisé. Il tannino del 2011 è più largo di quello del 2010, ma, nonostante ciò, il 2010 è superiore al 2011, anche a causa del legno che, nel secondo, è più evidente e invadente, rispetto al primo. **90/92**

CLOS DE BAIES 2011
Saint-Emilion – rosso
(Merlot 70% e Cabernet Franc 30%)
Vino fatto da Philippe Baillarguet, enologo interno dello Château Ausone. Color rosso rubino con bagliori porpora. Al naso offre sentori di cioccolata, intensi, seguiti da ciliegia, pelle, inchiostro, caffè, erbe medicinali, boisé, pepe nero, noce moscata, violetta, lievi, grafite, menta, per terminare

con rimandi di prugna. Gusto di cioccolata, prugna e ciliegia. Il corpo è lievissimamente inferiore alla media. Buon equilibrio con asse acido-alcool-tannico in perfetta armonia. Il tannino è dolce, setoso e largo (5/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di violetta. Questo produttore riesce sempre ad avere una perfetta maturità della frutta. Il 2009 aveva più presenza del legno che, per fortuna, non ho rilevato nel 2011 e come non lo era neppure nel 2010. Il tannino del 2010 era leggermente più largo. Sorprendente è il finale gustativo di violetta. **90/92**

CLOS FOURTET 2011
Saint-Émilion – rosso
(Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 10% e Cabernet Franc 5%)
Bel rosso rubino con trame porpora. Naso sobrio con note di ciliegia, pera piccola, cioccolata, menta, caucciù, con finale di lemongrassa. Al gusto si evidenzia il suo buon equilibrio con spalla acida che domina la massa alcoolica, grazie anche al tannino che è dolce, largo (5/6) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale intenso di cioccolata. La struttura del 2011 è superiore a quella del 2010. Il tannino del 2010 era più largo di questo 2011. **91/93**

LA CONSEILLANTE 2011
Pomerol – rosso
(Merlot 82% e Cabernet Franc 18%)
Bellissimo rosso rubino. Naso inizialmente un pò timido, pian piano si apre e lascia spazio a sentori boisé, dolci, ciliegia, cioccolata, pelle, menta, per terminare con carezze di rosmarino. Gusto pieno con sentori di cioccolato e ciliegia. Vino perfettamente equilibrato con la spalla acida in evidenza sulla massa alcoolica, grazie anche a un tannino completamente largo, dolce, inizialmente setoso, che finisce lievemente asciutto. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale un pò boisé. Ricordo che il 2010 aveva una ciliegia matura, che non ho riscontrato, per fortuna, nel 2011. Naso un pò chiuso. Il legno si deve fondere al vino. Nell'insieme, vino piacevole, ma leggermente inferiore al 2010. **90/92**

LE DRAGON DE QUINTUS 2011
Saint-Emilion – rosso
(Merlot 54,3% e Cabernet Franc 45,7%)
Color rosso rubino intenso con lieve bordo porpora. Bouquet di ciliegia e grafite intenso, seguito da profumi di menta, cioccolata, pepe nero, prugna fresca, cassetta di medicinali, mora, cassis, alloro, pelle vegetale, per terminare con note di caucciù. Al gusto mostra una nota fruttata piacevole di prugna fresca. Entra dritto per allargarsi in tutta la bocca. Il corpo rispecchia l'annata, quindi è lievemente inferiore alla media. Vino abbastanza equilibrato con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6 -), inizialmente setosi per poi diventare un pò ruvidi (rispecchia perfettamente l'annata 2011). Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino piacevole ed elegante, anche se gli manca un pò di struttura ed eleganza. **89/90**

DUHART – MILON 2011
Pauillac – rosso
(Cabernet Sauvignon 75% e Merlot 25%)
Bel rosso rubino lucente con riflessi porpora. Olfatto caratterizzato da profumi di pera rossa piccola, pelle, inchiostro, scatola di sigari, cenere, grafite, prugna, ciliegia, menta, gomma arabica, lievi, per terminare con note di amido (appretto). Al gusto si sente una ciliegia un pò matura. Vino equilibrato con asse acido-alcool-tannino in buona armonia. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 -), inizialmente setoso per diventare successivamente un pò ruvido. Il corpo è appena medio. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di tabacco dolce da pipa e ciliegia. Questo vino ha un pò meno struttura del Carruades de Lafite. Il 2011 è più persistente ed equilibrato del 2010. **90/92**

L'EGLISE CLINET 2011
Pomerol – rosso
(Merlot 90% e Cabernet Franc 10%)
Magnifico rosso rubino con riflessi porpora. Ventaglio di sensazioni olfattive caratterizzate dalla pelle, cioccolata, intense, ciliegia, menta, eucalipto, lemongrassa, tostatura del legno, lievi, per terminare con la resina del pino. Al gusto è un tripudio di piacevolezza con, in rilievo, note di cioccolata, accompagnate dalla ciliegia. Il corpo è medio, mentre il vino è ben equilibrato con spalla acida in evidenza sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6-) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e ciliegia. Ricordo che il 2010 aveva, sia al naso che al gusto, piacevoli sentori di tartufo nero e violetta, che, purtroppo, non ho sentito nel 2011. Vino piacevole, lievemente inferiore al 2010. **92/94**

FIGEAC 2011
Saint-Emilion – rosso
(Cabernet Sauvignon 1/3, Cabernet Franc 1/3 e Merlot 1/3)
Color rosso rubino e porpora. Naso piacevole con sentori di ciliegia, prugna, menta, cioccolata, eucalipto, tabacco biondo Virginia, pepe nero, noce moscata, per terminare con sentori di caucciù. Al gusto si sente un pò la presenza del legno. Vino

ben equilibrato con freschezza e tannino che prevalgono sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6) e inizialmente vellutato per finire un pochino più asciutto. Ricordo che, nelle precedenti annate 2010, 2009 e 2008, la ciliegia era più matura, mentre il tannino del 2011 è il più largo, rispetto alle citate annate. **90/92**

DE FONBEL 2011
Saint–Emilion – rosso
(Merlot 63%, Cabernet Sauvignon 20%, Petit Verdot 10% e Carmenère 7%)
Color rosso porpora intenso. Olfatto espresso con profumi di pelle, prugna, ciliegia, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, cioccolata, alloro, per terminare con soffi di salvia. Corpo non particolarmente strutturato. Vino equilibrato con piacevole gusto di prugna fresca. La massa alcoolica è in sottotono rispetto alla spalla acida e al tannino. Quest'ultimo è dolce, abbastanza largo (5/6 - -), inizialmente vellutato per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. Ricordo la piacevolezza del 2010 con, all'olfatto, la violetta e un tannino largo come questo. Il 2010 aveva più struttura e un tannino più di spessore. **89/91**

LE FORTS DE LATOUR 2011
Pauillac – rosso
(Cabernet Sauvignon 61,5% e Merlot 38,5%)
È il secondo vino di Château Latour. Rosso rubino e porpora intrecciati tra loro. Naso piuttosto mentolato e fruttato, emerge la ciliegia un pò matura, accompagnata da profumi di pioppo, menta, eucalipto, alloro, salvia, prugna, ciliegia, cassis, per terminare con delle carezze di pelle. Al gusto si mostra, da subito, ben equilibrato con asse acido-tannico in perfetta sintonia, con la spalla acida in dominio sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6-), inizialmente setoso per poi diventare un pò ruvido. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il tannino del 2010 era meno largo di questo e del 2009. Vino piacevole e di classe. **91/93**

LA GAFFELIERE 2011
Saint–Émilion – rosso
(Merlot 80% e Cabernet Franc 20%)
Bel rosso rubino vivo con lievi trame porpora. Naso inizialmente un pò chiuso, che, lentamente, si apre e svela profumi di cioccolata, cipresso, ciliegia, prugna, menta, eucalipto, pastiglia Valda, resina di pino. Il corpo è lievemente inferiore alla media. Vino ben equilibrato con spalla acida in evidenza rispetto alla massa alcoolica. Il tannino è dolce, vellutato e largo (5/6 +). Lunga è la persistenza aromatica intensa con finale di prugna e menta. Ricordo che il 2010 aveva più la presenza del legno e il tannino finiva un pò per asciugarsi. A questo 2011 manca un pò di struttura. Ultimamente ho degustato e bevuto il 1989, aveva sentori intensi e piacevoli di legno affumicato, mentre il corpo stava perdendo un pò di consistenza. **89/91**

GAZIN 2011
Pomerol – rosso
(Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 5% e Cabernet Franc 5%)
Veste un rosso rubino con lievi trame porpora. L'approccio olfattivo evidenzia profumi di ciliegia, menta, pelle vegetale, cioccolata per terminare con profumi di tabacco biondo Virginia. L'incontro gustativo è piacevole, il vino è equilibrato, mentre il tannino è dolce, largo (6/6-), inizialmente vellutato per poi diventare un pò allappante. Lunga è la sua persistenza romantica intensa con finale di ciliegia e cioccolata. Ricordo che il 2010 era di qualità un po' superiore in particolare per il tannino che era completamente setoso. **89/91**

GISCOURS 2011
Margaux – rosso
(Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 20% e Petit Verdot 5%)
Bel rosso rubino con trame porpora. Al naso emerge, da subito, la ciliegia intensa e un pò matura, seguita da alloro, menta, una nota vegetale di geranio, per terminare con piacevoli sentori di prugna. Al gusto è "piacione", si allarga per tutta la bocca la ciliegia matura. Equilibrio gustativo perfetto con freschezza e tannino in perfetta sintonia. Il tannino è dolce, setoso e largo (6/6- -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia molto matura. Per fortuna la nota di geranio era presente solo all'olfatto e non anche al gusto. A mio avviso, le uve si sono maturate troppo e questa nota di frutta molto matura non si sposa coi miei gusti. Ricordo che il 2010 aveva una frutta molto meno matura. **88/90**

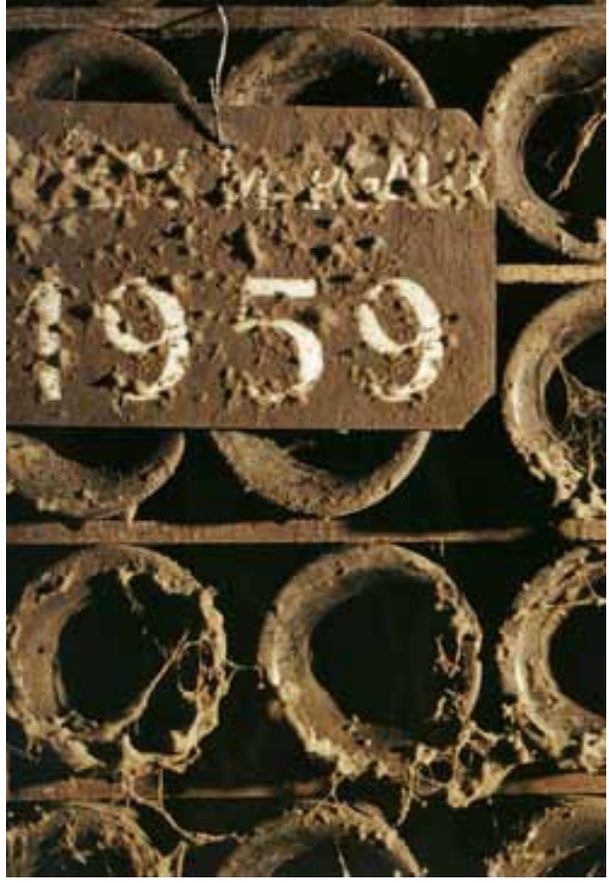
HAUT BAILLY 2011
Pessac–Leognan – rosso
(Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 47% e Cabernet Franc 3%)
Bel rosso rubino con bordo e trame porpora. Ventaglio di sensazioni olfattive caratterizzate da note di menta, prugna, cassis, ciliegia, cioccolata, intensa, fumè (tizzone del legno), fragolina di bosco, lievi, pepe nero, noce moscata, liquirizia, pelle, intense, boisè, lievi, per terminare con carezze di grafite. Al gusto elargisce una piacevole dolcezza fruttata di prugna. Il corpo è medio. Vino equilibrato con massa alcoolica non in rilievo, grazie alla spalla acida e al tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (5/6), inizialmente setoso per poi diventare un pò ruvido. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato. Il 2008 aveva più note di legno rispetto al 2009 e 2010, mentre il 2011 ha meno legno rispetto alle citate annate. Nel 2011 si gode di più la frutta rispetto al legno. Questo vino mi è piaciuto molto proprio per la presenza meno importante del legno. Ricordo che, in certe annate, in cui il legno era troppo evidente, di aver sentito, nel finale gustativo, una nota amarina. **92/94**

HAUT – BRION BLANC 2011
Pessac–Leognan – bianco
(Sauvignon 42,1% e Sémillon 57,9%)
Abito giallo paglierino intenso con riflessi verde–grigio. Impressioni olfattive di densa eleganza e piacevolezza, a ricordo della buccia di limone, iodio, fiori bianchi, gas metano, episperma, cuoio fresco, sale, iodio, camomilla, lieve, pepe bianco lieve, per terminare con note di menta. Piacevole sapidità ed equilibrio. Vino equilibrato grazie alla freschezza, alla mineralità e sapidità, che dominano la massa alcoolica. Il corpo non è abbondante, ma lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Ricordo che, col 2010, si sentiva di più il lieve bruciore della gengiva superiore. In questo vino si sente di più il sale rispetto a La Mission Haut–Brion. In quest'ultimo vino invece si sente di più la presenza del legno rispetto all'Haut–Brion. Trovo che Haut–Brion sia superiore. Entrambi i vini, secondo me, avrebbero avuto bisogno di un pochino più di struttura. **92/95**

HAUT – BRION 2011
Pessac–Leognan - rosso
(Merlot 34,8%, Cabernet Sauvignon 46,3% e Cabernet Franc 18,9%)
Alla vista è rosso rubino intenso con trame porpora. All'esame olfattivo è inizialmente un pò timido e, lentamente, si apre, mostrando la sua eleganza e piacevolezza, elargendo profumi di pelle,

grafite, intensi, pepe nero, noce moscata, menta, intensi, tabacco biondo Virginia, ciliegia, prugna fresca, intensi, cenere, ambra, incenso, lievi, cassis, mora e legno dolce mentolato. Corpo medio, vino ben equilibrato con massa alcoolica ben sopita dall'acidità e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, inizialmente setoso per poi diventare un pò graffiante e largo (6/6 -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna fresca e cioccolata. Ricordo che anche il 2010 era inizialmente, come il 2011, un pò timido all'olfatto. Il tannino del 2011 è lievemente più largo del 2010. Ricordo che il tannino del 2009 era setoso e largo, quello del 2010 meno largo, ma più spesso di quello del 2011, che è inizialmente setoso per poi diventare ruvido. A me è piaciuto di più questo vino, rispetto alla Mission. Si tratta di due vini piacevoli, molto vicini tra loro, al contrario del 2009, che li vide, per me, un pò più distanti. Trovo che questo 2011, nonostante alcuni limiti per l'annata, sia elegante e piacevole. **94/96**

LAFITE ROTHSCHILD 2011
Pauillac – rosso
(Cabernet Sauvignon 80% e Merlot 20%)
Rosso rubino con ampi bagliori porpora. Naso vario e interessante con profumi di cenere, scatola di sigari, pepe nero, ciliegia marasca, un pò matura, prugna, vinoso, alloro, menta, cassis, mirtillo, pera rossa piccola, tabacco dolce da pipa. Al gusto è denso, corposo oltre la media normale, figuriamoci rispetto a un'annata caratterizzata da vini con minor struttura. Vino ben equilibrato con freschezza dominante, grazie anche a un tannino dolce, setoso e largo (6/6 - -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino molto strutturato e non tipicamente snello ed elegante, come lo è normalmente. Confesso che ho trovato meglio riuscito e più bevibile il Carruades de Lafite rispetto a questo vino, che pecca un pò di finezza e ha la frutta un pò troppo matura. **91/93**



LAGRANGE 2011
Saint – Julien - rosso
(Cabernet Sauvignon 62%, Merlot 32% e Petit Verdot 6%)
Veste un bel rosso porpora. Naso caratterizzato dalla ciliegia un po' matura, seguita da tabacco biondo Virginia, caucciù, prugna, menta, resina di pino, eucalipto, cassis, pelle, alloro e salvia.
Al gusto esplode una fruttata dolcezza, accompagnata dalla cioccolata. Vino sapido, minerale e ben equilibrato con, in evidenza, l'acidità sulla massa alcoolica.
Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con retrogusto intensissimo di violetta. Raramente nei vini del 2011 ho sentito note floreali, bisogna andare all'annata 2008 di Bordeaux per sentirle. Le annate 2009, 2010 e 2011 sono state caratterizzate prevalentemente da note fruttate. **91/93**

LAROZE 2011
Saint–Émilion – rosso
(Merlot 70% e Cabernet Franc 30%)
Robe rosso rubino con trame porpora intenso. Bouquet ricco, vario e piacevole con profumi di grafite, intensi, ciliegia, menta, cioccolata, intensi, pelle in lavorazione, intensi, caucciù, lievi, liquirizia, prugna, catrame, violetta, intensi, per terminare con sussurri di tabacco biondo Virginia. Al gusto è un'esplosione di prugna fresca e dolce, seguita dalla ciliegia marasca un pò matura. Vino equilibrato con la vena acida che domina la massa alcoolica. Il tannino è dolce, vellutato, completamente largo (6/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di violetta. Ricordo che il 2010 aveva, al naso e al gusto, la presenza del tartufo nero, che non ho trovato nel 2011. Questo 2011, per me, è superiore al già piacevole 2010 e al 2009, che aveva la presenza del legno un pò invadente. Anche la maturità della frutta è andata a migliorare. In generale, troppo legno e confettura per me non sono sinonimo di buon vino. Per fortuna questo Château non ha di questi problemi. **91/93**

LASCOMBES 2011
Margaux – rosso
(Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 45% e Petit Verdot 5%)
Veste rosso rubino vivo con trame porpora. Bouquet fatto di profumi di menta, eucalipto, ciliegia, prugna, tabacco biondo Virginia, pepe nero, lievi, olio di lino, cioccolata, per terminare con soffi d'alloro. Vino equilibrato con massa alcoolica sopraffatta dalla spalla acida e dal tannino. Quest'ultimo è dolce, largo (6/6-), inizialmente setoso per poi asciugarsi un pò. Il corpo è medio. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia un pò matura e boisé. Vino ben fatto e piacevole, dovrà perdere, con l'affinamento in bottiglia, un pò il legno. 92/94

LATOUR 2011
Pauillac – rosso
(Cabernet Sauvignon 84,5%, Merlot 15% e Petit Verdot 0,5%)
Riluce di un rosso rubino con trame porpora. All'olfatto libera profumi di ciliegia, cassis, pelle, pepe nero, noce moscata, mirtillo, per terminare con sentori di caucciù. Al gusto mostra, da subito, la sua usuale eleganza, sfoggiando piacevoli sapori di prugna e cioccolata. Vino con corpo medio, perfettamente equilibrato, con massa alcoolica in sottotono rispetto alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è setoso, largo (6/6-) ed elegante. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé. Il Latour è più strutturato del Le Forts de Latour, mentre il tannino ha la stessa larghezza. La frutta, in particolare la ciliegia, l'ho sentita un pò matura, più di quella del 2010. **93/95**

LEOVILLE BARTON 2011
Saint–Julien - rosso
(Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 15% e Cabernet Franc 5%)
Bel rosso porpora. Naso interessante con profumi di cioccolata, inchiostro di china, caucciù, intensi, menta, eucalipto, pelle, intensi, alloro, ciliegia, per terminare con carezze di cassis. Esame gustativo caratterizzato da note di prugna fresca. Vino non particolarmente strutturato, equilibrato, con massa alcoolica che non si percepisce, grazie alla spalla acida. Il tannino è dolce, largo (5/6), inizialmente vellutato per poi nel finale asciugarsi un pò. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé, di episperma*. Vino, nell'insieme, piacevole, che rispecchia perfettamente l'annata per la struttura e la qualità del tannino. **90/92**

LEOVILLE LAS CASES 2011
Saint–Julien – rosso
(Cabernet Sauvignon 76%, Merlot 12% e Cabernet Franc 12%)
Colori intensi di rosso rubino e porpora. Sfilano in successione profumi di prugna, mirtillo, ciliegia, cenere, cioccolata, cassis, pelle, pepe nero per terminare con lievi note minerali e di menta. Vino equilibrato con corpo medio. Spalla acida in rilievo e tannino dolce, setoso, largo (5/6 +). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. I tannini del 2011 sono meno larghi di quelli del 2010. Col 2010 - e come pure col 2011 - il boisé è stato più dosato e meno evidente, ricordo invece che nel 2009 il boisé era più evidente. Vino di piacevolezza, un pò inferiore, nel suo insieme, al 2010. **92/94**

LYNCH – BAGES 2011
Pauillac – bianco
(Sauvignon Blanc 66%, Sémillon 12% e Muscadelle 22%)
Bel giallo paglierino. Naso con, in evidenza, profumi di foglia di ruta, fiori bianchi, in particolare il biancospino, limone, pompelmo giallo, menta, cuoio fresco (quello peloso) per terminare con rimandi salati. Al gusto il vino è ben equilibrato con spalla acida e sapidità abbondante, che dominano, senza esitazioni, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di pompelmo giallo ed episperma*. Ricordo che il 2010 aveva un pò più nota minerale rispetto a questo 2011, che rimane comunque un grande vino. **92/94**

LYNCH BAGES 2011
Pauillac – rosso
(Cabernet Sauvignon 72%, Merlot 18%, Cabernet Franc 9% e Petit Verdot 1%)
Veste rosso rubino e porpora intensi. Naso espressivo con sentori animali di pelle in lavorazione, inchiostro, menta, intensi, scatola di sigaro, cedro del Libano, prugna, ciliegia e mirtillo. Bocca suadente con, in rilievo, la frutta già sentita all'olfatto. Vino equilibrato con asse acido–alcool–tannino in sintonia. Il tannino è largo (6/6 -), dolce, setoso, di buona qualità. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé, che ricorda sia il 2010 che il 2009. Il tannino del 2011 è lievemente più largo di quello del 2010. Vino piacevole, che dovrà perdere un pò il legno. **92/94**

MARGAUX PAVILLON BLANC 2011
Margaux – bianco
(Sauvignon Blanc 100%)
Color giallo paglierino con riflessi grigi. Si offre al naso con una moltitudine di aromi: biancospino, agrumi, quali il limone e, in particolare, il pompelmo giallo, episperma*, iodio, minerale, per terminare con una soffice sensazione di pepe bianco. All'assaggio è entusiasmante il sale e gli agrumi fanno da primi attori. Si individuano, senza esitazioni, il limone e il pompelmo giallo. Vino perfettamente equilibrato con ricca spalla acida, accompagnata da sapidità e mineralità, che si estendono in tutta la larghezza della bocca. Per la mineralità trovo che il 2011 sia molto simile al 2010 e, nell'insieme, mi sento di affermare che il 2011 è lievissimamente inferiore al 2010. Vino con lunga persistenza aromatica intensa con finale di episperma*, che non ricordo di aver sentito nel 2010. Quest'ultimo terminava con una piacevole sensazione di sale grosso sulla lingua. Le mie preferenze sono, in ordine: 2010–2011–2009. Grande vino. **96/98**

MARGAUX 2011
Margaux – rosso
(Cabernet Sauvignon 86%, Merlot 10%, Petit Verdot 2% e Cabernet Franc 2%)
Rosso rubino vivo e splendido. Piacevole bouquet di violetta, cedro del Libano, scatola di sigari, cioccolata, ciliegia nera, prugna, mora, mirtillo, menta, cannella, per terminare con soffi di cenere. Vino equilibrato con asse acido–alcool–tannino in perfetta armonia. Il tannino è di spessore, largo quasi nella sua totalità (6/6 - -), dolce e vellutato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato, che rimanda alle note sentite all'olfatto, cedro del Libano, scatola di sigari ed episperma*. Ricordo che il 2010 aveva maggiori note speziate e non aveva la nota floreale. La larghezza del tannino è uguale a quella del 2010. Vino bello e piacevole, un pò in sottotono rispetto al 2010. **93/95**

LA MISSION HAUT BRION BLANC 2011
Pessac–Leognan - bianco
(Sémillon 72,9% e Sauvignon 27,1%)
Bel giallo paglierino brillante. Naso prismatico con profumi di gas metano, grafite, fiori bianchi, foglia di ruta, episperma*, iodio, sale, pepe bianco, agrumi, amido di cotone con finale intenso di cuoio fresco (si avvicina all'acciuga). Gusto sapido e minerale con sapori agrumati di limone. Vino perfettamente equilibrato con generosa spalla acida, che domina, senza indugi, la massa alcoolica. Lunga è la persistenza aromatica intensa con finale di limone ed episperma*. Questo vino è un pò più boisé dell'Haut Brion. Mi sembra di ricordare che il 2010 avesse un po' più di struttura di questo 2011. **92/94**

LA MISSION HAUT – BRION 2011
Pessac–Leognan - rosso
(Merlot 33,7%, Cabernet Sauvignon 55% e Cabernet Franc 11,3%)
Rosso rubino intenso con bagliori porpora. Propone un quadro olfattivo di piacevole compattezza, pulizia ed eleganza, che, man mano, rilascia aromi di tabacco biondo Virginia, pelle, menta, prugna, intensi, ciliegia, pepe nero, noce moscata, grafite, oliva nera, intensi, cenere, ambra, per terminare con sospiri di cioccolata. L'incontro gustativo evidenzia note di prugna e tabacco dolce Virginia. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcoolica, grazie anche a un tannino dolce, vellutato e largo (5/6 + +) per poi diventare un pò ruvido. Il corpo è elegante e nella media consistenza, anche se un pò più di struttura lo avrebbe migliorato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa, con finale di prugna e tabacco. Il tannino del 2010 era un pò più largo del 2011. **92/94**

MOUTON ROTHSCHILD 2011
Pauillac – rosso
(Cabernet Sauvignon 90%, Merlot 7% e Cabernet Franc 3%)
Robe rosso rubino e porpora con riflessi blu. L'olfatto rivela, da subito, la nota fruttata di ciliegia un pò matura, seguita da profumi di tabacco biondo Virginia, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, cioccolata, intensi, boisé, pera piccola rossa e bianca, cuoio fresco, cipresso, per finire con note di caucciù. Il corpo è così possente che mi ricorda quello del Clerc Milon. Il primo impatto gustativo è improntato sull'eleganza. Vino ben equilibrato, con spalla acida che comanda l'equilibrio gustativo, grazie anche a un tannino dolce, setoso, di spessore, abbastanza largo (5/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata, ciliegia marasca, boisè e tabacco biondo Virginia. Anche per questo vino ho scritto potente, vino "mangia e bevi", come il Clerc Milon. Ricordo il tannino del 2009, larghissimo, fine ed elegante, uno dei migliori tannini da me mai sentiti. **92/94**

PALMER 2011
Margaux – rosso
(Merlot 55% e Cabernet Sauvignon 45%)
Mix di bel rosso porpora e rubino. Al naso emergono note di idrolitina (polvere per rendere gassata l'acqua naturale), accompagnate da profumi di cedro del Libano, scatola di sigari, cannella, intensi, menta, intensi, eucalipto, ciliegia, prugna, mora selvatica, mirtillo, boisé, pelle vegetale, per terminare con la pera piccola. Palato piacevole con spalla acida che sovrasta la massa alcoolica, grazie anche a un tannino dolce, abbastanza largo (5/6-) e vellutato. Il corpo di questo vino è medio, mentre lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale minerale. Il tannino del 2011 è meno largo sia di quello del 2010

che del 2009. Vino di un'annata minore, ma ben fatto e di buon livello. Sia il Palmer che l'Alter Ego sono entrambi vini di buona struttura, al contrario, in generale, dei vini di quest'annata. **92/94**

PAPE CLÉMENT 2011
Pessac–Leognan – bianco
(Sauvignon Blanc 40%, Semillon 35%, Sauvignon Gris 15% e Mouscadelle 10%)
Bel giallo paglierino con lievi riflessi grigi e verdi. Al naso si articola in delicate sensazioni floreali, fiori bianchi, pepe bianco, salsedine, menta, tabacco dolce da pipa, episperma*, sapone di Marsiglia, agrumi e, per finire, rimandi di sedano fresco. Entra in bocca in larghezza ed è sapido e minerale. Si sentono molto il sale, il limone e il dolce boisé. Alcool e freschezza sono prepotentemente presenti e non sono ben equilibrati tra loro (brucia lievemente il palato superiore e la parte centrale della lingua). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale citrino. A mio avviso a questo 2011 manca un pò di struttura e equilibrio. Il vino è giovane e dovrà trovare il proprio assetto gustativo. Per l'equilibrio gustativo il 2011 assomiglia al 2010, ricordo invece che il 2009 era perfettamente equilibrato. **90/92**

PAPE CLÉMENT 2011
Pessac–Leognan – rosso
(Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 45%, Cabernet Franc 3% e Petit Verdot 2%)
Riluce rosso rubino intenso con trame porpora. Ventaglio di sensazioni olfattive che si aprono con sentori intensi di cioccolata e grafite, seguite dalla menta, pepe nero, noce moscata, boisé, prugna, ciliegia, per terminare con note di mora. Al gusto il vino è equilibrato, grazie alla spalla acida che domina la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6 -), vellutato, un pò polveroso e, nel finale, un pò aggressivo. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale boisé. Al naso si sente in modo evidente il cioccolatino "after eight" (cioccolata e menta). Al gusto si sente poco la frutta perché coperta dal legno. Al contrario di altre annate, tra cui il 2008, il finale gustativo non è amarognolo. **90/92**

PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR 2011
Pauillac – rosso
(Merlot 62,5% Cabernet Sauvignon 37,5%)
E' il terzo vino di Château Latour. Bel rosso porpora lucente. All'esame olfattivo evidenzia profumi di fragolina di bosco, pelle, pepe nero, menta, ciliegia, prugna, cioccolata, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), per terminare con rimandi di caucciù. Al gusto rivela subito piacevoli sentori di prugna e cassis. Vino sapido e minerale. Corpo lievemente inferiore alla media, nel rispetto dell'annata. Buon equilibrio gustativo con tannino dolce, setoso, non tanto largo (4/6+). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Ho riscontrato che la persistenza del 2011 è più lunga di quella del 2010. Larghezza dei tannini e corpo del vino sono uguali sia nel 2010 che nel 2011. **88/90**

PAVIE 2011
Saint–Emilion – rosso
(Merlot 70%, Cabernet Franc 20% e Cabernet Sauvignon 10%)
Color rosso rubino e porpora intenso. L'approccio olfattivo è caratterizzato da note di gesso bagnato, ciliegia con perfetta maturità, menta, eucalipto, cioccolata, boisé, cenere, per terminare con soffi d'incenso. Al gusto è ben equilibrato con la massa alcoolica che lascia completo spazio alla freschezza e al tannino. Quest'ultimo è dolce, setoso e largo (6/6- -). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia, menta e boisé. A mio avviso, il vino, anche se è ben fatto, ha un legno troppo invadente, bisognerà attendere che si fonda col vino. Mi era piaciuto di più il 2009, che aveva non solo la frutta con giusta maturità, ma anche un legno non invasivo. Il tannino del 2011 è un pò meno largo di quello del 2010 e del 2009. **89/92**

PAVIE MACQUIN 2011
Saint–Emilion – rosso
(Merlot 84%, Cabernet Franc 14% e Cabernet Sauvignon 2%)
Rosso rubino con larghe trame porpora. Il profilo olfattivo sfoggia sentori di ciliegia, cioccolata, legno invecchiato, cenere, menta, eucalipto, pelle, per terminare con piacevoli sentori d'incenso. Al gusto esordisce una bella e piacevole ciliegia, accompagnata dalla cioccolata. Vino ben equilibrato con corpo medio. Il tannino è dolce, setoso e largo (5/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino piacevole, molto diverso dal 2010, con finale gustativo lievemente amaro. La qualità del tannino del 2011 è superiore a quella del 2010. **91/93**

PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX 2011
Margaux – rosso
(Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 25%, Petit Verdot 8% e Cabernet Franc 2%)
Robe rosso rubino splendido, vivo, lucente. Naso piacevole di ciliegia, prugna, pera, scatola di sigari, cedro del Libano, menta, eucalipto, colla coccoina, pelle vegetale, per terminare con intensi rimandi di cioccolata. Vino con corpo medio, ben equilibrato con alcool in sottotono rispetto alla freschezza e al tannino, che è dolce, di spessore abbastanza largo (5/6- -) e vellutato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di scatola di sigari. Questo 2011 è, per me, superiore al 2010, il tannino del 2011 è più largo di quello del 2010. Vino piacevole ed elegante. **91/93**

PETRUS 2011
Pomerol – rosso
(Merlot 100%)
Si presenta con un bel rosso rubino con lieve bordo porpora. Naso emozionante con profumi di tartufo nero, ciliegia, cioccolata, caucciù, lievi, amido per stirare, menta, lievi, pepe nero, prugna, eucalipto, terra umida, violetta, pelle vegetale, pomodoro secco, per terminare col cioccolatino "after eigtht" (cioccolata e menta). Al gusto il corpo è medio e tende un po' ad andare via, si sentono piacevoli note di ciliegia e cioccolata. Buona sapidità e perfetto equilibrio, la spalla acida è molto ricca e domina, senza esitazioni, la massa alcoolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6- -), inizialmente setosi per poi diventare un pò ruvidi e astringenti. Il tannino è inizialmente largo e poi va a restringersi un po'. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e cioccolata. Il finale gustativo è uguale a quello del 2010. Ricordo la piacevolezza del 2009 e del 2010, che, rispetto al primo, aveva più struttura. Questo 2011 è bello, ma non è al livello delle due precedenti annate. **91/94**

LE PETIT CHEVAL 2011
Saint-Emilion – rosso
(Merlot 75% e Cabernet Franc 25%)
È il secondo vino dello Château Cheval Blanc. Rosso rubino con bordo porpora. Al naso offre sentori di ciliegia un pò matura, seguiti da prugna, menta, pelle, pepe nero, noce moscata, lievi, caffè, lievi, duro di menta, per terminare con note dolci boisé. Al gusto il corpo è lievemente inferiore alla media. Vino equilibrato, dotato di ricca dose di acidità, superiore alla massa alcoolica. Il tannino è dolce, setoso e abbastanza largo (5/6-). Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Ricordo che, nel 2010, si sentiva la piacevole ed elegante presenza del Cabernet Franc, che mi ricordava quello del 2009 e del 1998. Il tannino del 2011 è meno largo sia di quello del 2010 che di quello del 2009, che era completamente largo. Le annate non sono sempre uguali. **88/90**

LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD 2011
Pauillac – rosso
(Cabernet Sauvignon 70% e Merlot 30%)
Bel rosso rubino con trame porpora. Al naso è ricco, vario e piacevole, con sentori balsamici di menta, eucalipto e alloro, seguiti da profumi di ciliegia lievemente matura, cioccolata, caucciù, liquirizia, tabacco dolce, pepe nero, prugna, pera piccola rossa, cenere, caramella dura di lampone, pelle, scatola di sigari, per terminare con rimandi di pomodoro secco. Al gusto si va in controtendenza rispetto all'annata, poiché il corpo è superiore alla media. Gusti di prugna fresca e ciliegia marasca, lievemente candita. Vino equilibrato con massa alcoolica messa a tacere da una piacevole freschezza e da un tannino dolce, setoso e abbastanza largo (4/6 + +). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata, prugna ed episperma*. Il mio commento immediato è stato: "Gusto dolce, piacione". Tannino meno largo rispetto al 2010 e al 2009. Il frutto del 2011 è più maturo rispetto al 2010 e 2009 e il primo ha più struttura rispetto a quest'ultime due annate. **89/91**

PICHON – LONGUEVILLE BARON 2011
Pauillac – rosso
(Cabernet Sauvignon 82% e Merlot 18%)
Splendido rosso porpora. Al naso offre sentori di cioccolata, intensi, ciliegia, prugna, violetta, cenere, mirtillo, cassis, menta, eucalipto, per terminare con note di pelle. Al gusto è un tripudio di frutta ed esattamente di prugna, cassis e mirtillo, accompagnate da note boisè. Assaggio equilibrato con struttura ben sostenuta da acidità vivace e un tannino dolce, abbastanza largo (5/6 +). Corpo medio, con lunga persistenza aromatica intensa e finale di colla coccoina. Ho scritto: "Esplode in bocca e si allarga". Il tannino del 2011 è leggermente più largo di quello del 2010. La nota floreale ricorda un pò il 2008 e non anche il 2009 e il 2010, che avevano solo note fruttate e non anche floreali. Bel vino. **92/94**

PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE 2011
Pauillac – rosso
(Cabernet Sauvignon 78%, Cabernet Franc 12%, Merlot 8% e Petit Verdot 2%)
Color rosso porpora con bordo viola melanzana. Corredo olfattivo caratterizzato da profumi di mandorla, cioccolata, inchiostro di china, menta, prugna, pelle vegetale, grafite, intensi, ciliegia marasca e mirtillo, entrambi un pò maturi, per terminare con sentori di amido per stirare. Al gusto il palato gode di una piacevole prugna fresca. Lieve altalena gustativa con alcool e freschezza, che s'alternano alla guida dell'equilibrio, anche se nel finale è la spalla acida ad avere l'ultima parola. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6 - -) e vellutato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e di prugna non matura (lievemente acida). Ricordo che il 2010 aveva più in rilievo, rispetto al 2011, la presenza del legno, sia all'olfatto che al gusto. Il 2010 aveva un pò meno struttura rispetto al 2011. Vino piacevole. **90/92**

LE PIN 2011
Pomerol – rosso
(Merlot 100%)
Rosso rubino con bordo porpora. All'olfatto è uno scrigno di profumi, dal quale emergono la ciliegia marasca un pò matura, caucciù, pelle, intensi, pepe nero, noce moscata, menta, sapone di Marsiglia, lievi, per terminare con rimandi di tabacco dolce Virginia. Gusto esplosivo con ciliegia intensa, cioccolata e boisé. Il corpo è misurato. Vino ben equilibrato, con massa alcoolica impercettibile, grazie alla spalla acida e al tannino, che è dolce, largo (6/6) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e ciliegia. Vino molto piacevole, che avrebbe avuto bisogno, per me, di un pò più di struttura e minor maturazione della ciliegia. **93/95**

PONTET – CANET 2011
Pauillac – rosso
(Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 35%, Cabernet Franc 3% e Petit Verdot 2%)
Veste rosso rubino con trame porpora. Naso ricco e vario con profumi di prugna, ciliegia lievemente matura, menta, eucalipto, alloro, tabacco dolce da pipa, caucciù, smalto di vernice, olio di lino, pepe nero, noce moscata, buccia d'arancia muffita (tipo del legno di pregio) per terminare con un lieve, piacevole sentore di violetta. Al gusto il vino è piacevole, con corpo medio, ben equilibrato con spalla acida e tannino che dominano, senza esitazioni, la massa alcoolica. Il tannino è dolce, setoso e largo (5/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino piacevole, che dovrà perdere un pò di legno. **92/94**

CHÂTEAU QUINTUS 2011
Saint–Emilion - rosso
(Merlot 50,5% e Cabernet Franc 49,5%)
È il primo vino dell'azienda. Bel rosso rubino intenso con trame porpora. Al naso si gode un'esplosiva grafite accompagnata da prugna, ciliegia, alloro, pelle vegetale (s'avvicina al dolce del cuoio), menta, cenere, liquirizia, lieve, inchiostro di china per terminare con lievi sensazioni di cannella. Al gusto sfoggia una piacevole prugna fresca, mentre il corpo è lievemente al di sotto della media. Buon equilibrio con alcool messo a tacere dalla vena fresca. Il tannino è dolce, un pò ruvido e abbastanza largo. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. A questo vino mancano sia un pò di struttura che di persistenza. **89/91**

RAUZAN SÉGLA 2011
Margaux - rosso
(Cabernet Sauvignon 62%, Merlot 36% e Petit Verdot 2%)
Bel rosso porpora. Al naso si godono profumi di prugna, ciliegia, cassis, cioccolata, confetto, menta, buccia di limone, crema di latte bollito, lievi, per terminare con profumi di pelle. Al gusto esplode la prugna fresca. Perfetto equilibrio gustativo con tannino dolce, largo (6/6 - -), inizialmente setoso per poi, nella tipicità dell'annata, diventare un pò ruvido. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di cioccolata e prugna. Vino piacevole, ricordo con piacere e rimpianto il 2000 di questo vino: "Monumentale". **90/92**

SMITH HAUT LAFITTE 2011
Pessac–Leognan – bianco
(Sauvignon Blanc 90%, Semillon 5% e Sauvignon Gris 5%)
Color giallo paglierino con lievi riflessi grigio verdi. Naso ricco e vario di profumi, quali il sedano fresco, iodio, sale, foglia di ruta, foglia di pomodoro, menta, cuoio fresco, biancospino, episperma, pepe bianco, intensi, sapone di Marsiglia, limone e buccia di limone grattugiata, pompelmo giallo, intensi, per terminare con lievi sentori di vaniglia. Al gusto è sapido e minerale, si sente molto il limone. Vino equilibrato con ricca e generosa freschezza, che domina, senza esitazioni, la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone, pompelmo giallo e sale. Il 2010 aveva un pò più la presenza del sale, mentre, nel 2011, si sente di più il limone. Vino, in generale, al livello del 2010. **93/95**

SMITH HAUT LAFITTE 2011
Pessac–Leognan – rosso
(Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 36%, Cabernet Franc 8% e Petit Verdot 1%)
Risplende un bel rosso rubino con bagliori porpora. All'esame olfattivo emergono profumi di cioccolata, intensi, menta, pelle, prugna, ciliegia, dolci, che ricordano il confetto, crema del latte, pepe nero, noce moscata, grafite, eucalipto, radice di rabarbaro, per terminare con sentori di affumicato (tizzone del legno). Gusto piacevole di prugna fresca e cioccolata. Vino con corpo medio ed equilibrato e spalla acida in rilievo sulla massa alcoolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6-), inizialmente vellutato per poi diventare un pò ruvido. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Mi è piaciuto un pò di più il 2011, rispetto al 2010, anche per la minor presenza del legno. **91/93**

LE "S" DI SUIDUIRAUT 2011
Bordeaux – bianco secco
(Sauvignon 52% e Sémillon 48%)
Veste un giallo paglierino chiaro con riflessi grigi. Al naso svela profumi di sale, biancospino, agrumi, cuoio fresco (quello peloso), per terminare con sentori boisé di episperma*. Al gusto è sapido e minerale con sentori boisé accompagnati dal sale, limone e pompelmo giallo. La freschezza, grazie anche alla mineralità, conduce il comando dell'equilibrio gustativo. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il vino dovrà, col tempo, perdere un pò la nota asprina e questo succederà senza problemi. Ricordo che il 2010 mi aveva colpito per il profumo di melone bianco, che è uguale al profumo d'acqua di mare (non inquinata). Nell'insieme mi è piaciuto un pò di più il 2011 rispetto al 2010. **88/90**

SUIDUIRAUT 2011
Sauternes
(Sémillon 93% e Sauvignon 7%)
Robe giallo paglierino. Naso intrigante e vario con profumi di miele, duro di menta, pepe bianco, albicocca secca, lievi, camomilla, boisé, confettura d'arancia amara, fiori gialli per terminare con soffi balsamici di eucalipto. L'ingresso in bocca è sciolto per poi diventare più concentrato dopo alcuni secondi. Vino ben equilibrato, con spalla acida che sovrasta la massa alcoolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Secondo me il vino dovrebbe avere un po' di acidità in più, in modo da smorzare un pò di più l'attacco della dolcezza. Ricordo che il 2010 aveva al gusto un pò più presente la nota di confettura d'arancia amara, che andava a smorzare un pò l'attacco delle note dolci. Il 2009 aveva un po' più presente la nota boisè. Il 2010 aveva più acidità del 2011. Il 2010 aveva, come il bianco secco, la nota di melone bianco (acqua di mare pulita). **90/92**

VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2011
Pomerol – rosso
(Merlot 70%, Cabernet Franc 29% e Cabernet Sauvignon 1%)
Bel rosso rubino intriso di rosso porpora. Bouquet fatto di profumi di ciliegia, menta, pelle, caucciù, thè verde, lievi, episperma*, pelle vegetale, menta, per terminare con soffi di eucalipto. L'esame gustativo è caratterizzato da una struttura media del vino. L'equilibrio gustativo è perfetto, con spalla acida che, con l'aiuto del tannino, non fa sentire minimamente la massa alcoolica. Il tannino è dolce, largo (6/6-) e setoso. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia perfettamente matura. È sempre un gran piacere bere questo vino. La struttura di questo 2011 è inferiore a quello del 2010 e 2009, ma è superiore a quella del 1998. La larghezza del tannino del 2011 è lievemente inferiore a quella del 2010, ma è superiore a quella del 2009. **94/96**

D'YQUEM 2011
Sauternes
(Semillon 80% e Sauvignon 20%)
Bel giallo oro chiaro. Al naso è un tripudio di profumi, che sfilano uno dietro l'altro, a incominciare col miele e proseguono con camomilla, menta, eucalipto, duro di menta, lievi, formaggio stagionato, lievi, albicocca secca, fiori gialli, iodio, confettura d'arancia amara, gambo di ciclamino spezzato (per l'acidità), buccia di limone, per terminare col melone bianco o acqua di mare poiché è lo stesso profumo, provare per credere. Gusto morbido con molta struttura e grassezza. Vino equilibrato, che forse avrebbe necessità di un pò più di spalla acida. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di caramello bruciato. Bellissimo vino, anche se, secondo me, avrebbe avuto bisogno, al gusto, d'un pò più di sapore di confettura d'arancia amara per stemperare un po' l'importante nota dolce che ha. Ricordo che il 2010 non aveva un corpo opulento come il 2011 e, nel finale, aveva la confettura d'arancia amara, che smorzava un po' la dolcezza. Il 2010 aveva più freschezza e mineralità del 2011. Il 2009 terminava al gusto con sapori di caramello, come questo 2011. **93/96**

* Episperma: seconda pelle del marrone bollito

1973. en hommage à Picasso

PABLO PICASSO BACCHANALE MUSÉE DE MOUTON

Philippe de Rothschild

Château Mouton Rothschild

1973

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1973

PREMIER JE SUIS SECOND JE FUS
MOUTON NE CHANGE

LE BARON PHILIPPE PROPRIÉTAIRE
APPELLATION PAUILLAC CONTRÔLÉE

Elenco riassuntivo dei VINI DEGUSTATI ANNATA 2011 e relative valutazioni

AÎLE D'ARGENT	Bordeaux	bianco	89/91
ALTER EGO di Château Palmer	Margaux	rosso	90/92
D'ARMAILHAC	Pauillac	rosso	89/91
AUSONE	Saint – Émilion	rosso	91/93
BEAUSEJOUR – DUFFAU	Saint – Émilion	rosso	91/93
BELLEVUE MONDOTTE	Saint – Émilion	rosso	89/91
BERNADOTTE	Haut – Medoc	rosso	86/88
BOUSCAUT	Pessac – Leognan	bianco	85/87
BOUSCAUT	Pessac – Leognan	rosso	86/89
BRANE CANTENAC	Margaux	rosso	91/93
BRANAIRE DUCRU	Saint – Julien	rosso	89/91
CANON LA GAFFELIERE	Saint – Émilion	rosso	87/89
CAP DE MOURLIN	Saint – Émilion	rosso	87/89
CARBONNIEUX	Pessac – Leognan	bianco	85/87
CARBONNIEUX	Pessac – Leognan	rosso	88/90
LES CARMES HAUT - BRION	Pessac – Leognan	rosso	88/90
CARRUADES DE LAFITE	Pauillac	rosso	91/93
CHAPELLE D'AUSONE	Saint – Émilion	rosso	90/92
CHAPELLE DE POTENSAC	Medoc	rosso	86/88
LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT BRION	Pessac – Leognan	rosso	89/91
CHEVAL BLANC	Saint – Émilion	rosso	90/92
DOMAINE DE CHEVALIER	Pessac – Leognan	bianco	93/95
DOMAINE DE CHEVALIER	Pessac – Leognan	rosso	88/90
LE CLARENCE DE HAUT BRION	Pessac – Leognan	rosso	90/92
LA CLARTÉ DE HAUT BRION	Pessac – Leognan	bianco	90/92
CLERC MILON	Pauillac	rosso	89/91
CLINET	Pomerol	rosso	90/92
CLOS DE BAIES	Saint – Émilion	rosso	90/92
CLOS FOURTET	Saint – Émilion	rosso	91/93
CLOS LUNELLES	Côtes De Castillon	rosso	87/89
CLOS DU MARQUIS	Saint – Julien	rosso	91/93
LA CONSEILLANTE	Pomerol	rosso	90/92
LE DRAGON DE QUINTUS	Saint – Émilion	rosso	89/90
DUHART – MILON	Pauillac	rosso	90/92
ECHO DE LYNCH BAGES	Pauillac	rosso	89/91
L'EGLISE CLINET	Pomerol	rosso	92/94
DE FIEUZAL	Pessac – Leognan	bianco	90/92
DE FIEUZAL	Pessac – Leognan	rosso	89/91
FIGEAC	Saint – Émilion	rosso	90/92
DE FONBEL	Saint – Émilion	rosso	89/91
LE FORTS DE LATOUR	Pauillac	rosso	91/93
FUGUE DE NENIN	Pomerol	rosso	87/89
LA GAFFELIERE	Saint – Émilion	rosso	89/91
GAZIN	Pomerol	rosso	89/91
GISCOURS	Margaux	rosso	88/90
GRAUD LAROSE	Saint – Julien	rosso	88/90
HAUT BAILLY	Pessac – Leognan	rosso	92/94
HAUT – BEAUSÉJOUR	Saint – Esthèpe	rosso	87/89
HAUT – BRION BLANC	Pessac – Leognan	bianco	92/95
HAUT – BRION	Pessac – Leognan	rosso	94/96
HAUT – SIMARD	Saint – Émilion	rosso	88/90
LAFITE ROTHSCHILD	Pauillac	rosso	91/93
LAFON ROCHET	Saint – Émilion	rosso	85/87
LAGRANGE	Saint – Julien	rosso	91/93
LAROZE	Saint – Émilion	rosso	91/93
LARRIVET HAUT - BRION	Pessac – Leognan	bianco	87/89
LARRIVET HAUT BRION	Pessac – Leognan	rosso	86/88
LASCOMBES	Margaux	rosso	92/94
LATOUR	Pauillac	rosso	93/95
LATOUR MARTILLAC	Pessac – Leognan	bianco	89/91

LATOUR – MARTILLAC	Pessac – Leognan	rosso	90/92
LEOVILLE BARTON	Saint – Julien	rosso	90/92
LEOVILLE LAS CASES	Saint – Julien	rosso	92/94
LEOVILLE POYFERRE	Saint – Julien	rosso	90/92
LUCIA	Saint – Émilion	rosso	90/92
LUSSEAU	Saint – Émilion	rosso	87/89
LYNCH – BAGES	Pauillac	bianco	92/94
LYNCH BAGES	Pauillac	rosso	92/94
MALARTIC LAGRAVIERE	Pessac – Leognan	bianco	90/92
MALARTIC LAGRAVIERE	Pessac – Leognan	rosso	89/91
MARGAUX PAVILLON BLANC	Margaux	bianco	96/98
MARGAUX	Margaux	rosso	93/95
LA MISSION HAUT BRION BLANC	Pessac – Leognan	bianco	92/94
LA MISSION HAUT – BRION	Pessac – Leognan	rosso	92/94
MONBOUSQUET	Saint – Émilion	bianco	89/91
MONBOUSQUET	Saint – Émilion	rosso	88/90
MOULIN SAINT – GEORGES	Saint – Émilion	rosso	88/90
MOUTON ROTHSCHILD	Pauillac	rosso	92/94
NENIN	Pomerol	rosso	88/90
LES ORMES DE PEZ	Saint – Estèphe	rosso	89/91
OLIVIER	Pessac – Leognan	rosso	86/88
PALMER	Margaux	rosso	92/94
PAPE CLÉMENT	Pessac – Leognan	bianco	90/92
PAPE CLÉMENT	Pessac – Leognan	rosso	90/92
PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR	Pauillac	rosso	88/90
PAVIE	Saint – Émilion	rosso	89/92
PAVIE DECESSE	Saint – Émilion	rosso	87/89
PAVIE MACQUIN	Saint – Émilion	rosso	91/93
PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX	Margaux	rosso	91/93
PETRUS	Pomerol	rosso	91/94
LE PETIT CHEVAL	Saint – Émilion	rosso	88/90
LE PETITE EGLISE	Pomerol	rosso	89/91
LE PETIT LION	Saint – Julien	rosso	87/89
LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD	Pauillac	rosso	89/91
PETIT – VILLAGE	Pomerol	rosso	80/83
DE PEZ	Saint – Estèphe	rosso	87/89
PIBRAN	Pauillac	rosso	87/89
PICHON – LONGUEVILLE BARON	Pauillac	rosso	92/94
PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE	Pauillac	rosso	90/92
LE PIN	Pomerol	rosso	93/95
PONTET – CANET	Pauillac	rosso	92/94
POTENSAC	Medoc	rosso	89/91
QUINAULT L'ENCLOS	Saint – Émilion	rosso	87/89
CHÂTEAU QUINTUS	Saint – Émilion	rosso	89/91
RAUZAN SEGLA	Margaux	rosso	90/92
RÉSERVE DE LA COMTESSE	Pauillac	rosso	89/91
SANCTUS	Saint – Émilion	rosso	89/91
SIMARD	Saint – Émilion	rosso	89/91
SMITH HAUT LAFITTE	Pessac – Leognan	bianco	93/95
SMITH HAUT LAFITTE	Pessac – Leognan	rosso	91/93
LE "S" DI SUIDUIRAUT	Bordeaux	bianco	88/90
SUIDUIRAUT	Sauternes		90/92
TALBOT	Saint – Julien	rosso	86/88
DU TERTRE	Margaux	rosso	87/89
LA TOUR DU PIN	Saint – Émilion	rosso	87/89
LES TOURELLES DE LONGUEVILLE	Pauillac	rosso	89/91
TROPLONG MONDOT	Saint – Émilion	rosso	87/89
VAL DE ROC	Bordeaux superieur	rosso	88/90
VIEUX CHÂTEAU CERTAN	Pomerol	rosso	94/96
D'YQUEM	Sauternes		93/96

massimo lanza
foto **elena bardelli**

LO STATO DELL'ARTE della VITICULTURA CALABRESE

il vigneto sperimentale in forma circolare di Librandi

Solo una decina d'anni fa lo stato generale dell'enologia calabrese era molto diverso da quello odierno, le aziende che avevano un livello qualitativo costantemente sopra la sufficienza si contavano sulle dita d'una mano e non era certo paragonabile a quello attuale. Nonostante la crisi, che aveva visto scendere la superficie vitata dai circa tremila ettari degli anni Sessanta ai poco più di duemila del 2005, la zona più importante, dal punto di vista produttivo, allora come adesso, era Cirò. Nel cirotano un gruppo di produttori storici, come Librandi, Ippolito, Caparra & Siciliani e Zito, insieme a qualche produttore emergente, come la Fattoria San Francesco e Roberto Ceraudo, riuscivano, grazie soprattutto al consumo degli emigrati, negli USA e in Germania in particolare, a esportare diversi milioni di bottiglie, mentre il resto veniva venduto quasi esclusivamente all'interno della Calabria. Nel resto della regione non si contavano altre zone produttive di uguale ampiezza, per superficie vitata e numero di bottiglie prodotte, solo qualche produttore sparso a macchia di leopardo sul territorio regionale. Nella zona di Lamezia Terme un paio di produttori storici, Lento e Statti, poco o nulla in provincia di Cosenza, dove l'unica azienda di rilievo era la Tenuta delle Terre Nobili, mentre le doc Savuto e Scavigna erano rappresentante praticamente da un unico produttore, Odoardi. Nel Pollino l'unico produttore conosciuto fuori dai confini comunali era Luigi Viola, ma la sua produzione di attestava sulle 2.500 mezze bottiglie di

Moscato di Saracena. Quasi scomparsa la viticoltura nel Reggino, dove resistevano stoicamente la cantina Vintripodi e un paio di produttori nel comprensorio di Bianco, di cui Ceratti era sicuramente il più famoso. Eppure la storia della viticoltura in Calabria vanta almeno quattro millenni di storia, qui si coltivava la vite quando ancora questa non era diffusa in molte altre regioni d'Italia. Reperti archeologici datano la presenza della vite in alcune zone della Calabria a circa duemila anni a.C., con l'arrivo dei coloni fenici nelle aree costiere, anche se la svolta risale all'arrivo dei coloni ellenici intorno all'VIII-VII secolo a.C., che non solo ampliano la base ampelografica locale, ma introduco nuovi sistemi per coltivare la vite, come l'alberello e l'uso dei vasi vinari. Risale a quel periodo l'introduzione dei cosiddetti vitigni "greci" sul territorio calabrese. In Calabria, prima dell'abbandono delle campagne del Dopoguerra, la viticoltura tradizionale da vino presentava una base ampelografica molto ampia, forse la più ampia d'Italia. Si pensi che la collezione di vitigni autoctoni calabresi messa in piedi da Nicodemo Librandi in un bellissimo vigneto-museo al centro di una delle sue tenute, conta ben 289 varietà differenti. All'epoca Librandi, insieme ai professori Attilio Scienza e Donato Lanati, raccolse, in giro per la Calabria, in vecchi vigneti sparsi su tutto il territorio, quelle che, per i contadini che andavano incontrando, erano più di quattrocento varietà differenti, che, dopo lo studio effettuato, tolte le sinonimie, scesero a quella cifra. Una Regione che ha tanto da raccontare, ma che soprattutto ha anche condizioni pedoclimatiche molto più atte alla produzione di vino di qualità di tante altre regioni italiane, la vicinanza del mare coi suoi benefici influssi, la corona di montagne, che ne segna il confine settentrionale e la ripara dai venti freddi provenienti dal nord, la possibilità, come a Cirò, di poter coltivare la vite su tre livelli differenti, mare, collina e alta collina nel giro d'un paio di chilometri. Insomma, ci sono tutti gli elementi validi per la produzione di grandi vini, infatti gli antichi colonizzatori, che magari avevano meno mezzi tecnici di noi, ma conoscevano bene la natura dei suoli e del clima, non appena arrivati in Calabria, vi impiantarono subito la vite. In dieci anni il panorama è cambiato completamente, i vini continuano a crescere qualitativamente in maniera veloce e costante, mentre il numero delle cantine presenti sul territorio è aumentato in maniera esponenziale. Alle cantine storiche si sono affiancate nuovissime realtà dinamiche e competitive, che stanno dando lustro anche a questa parte d'Italia, che, dal punto di vista della produzione vitivinicola, era sempre all'ultimo posto delle regioni italiane. A Cirò sono nate e cresciute nuove aziende, come quella dei fratelli Senatore o le Fattorie Greco, in grado di produrre vini dal taglio moderno, pur senza perdere di vista il territorio, ma anche piccole realtà come 'A Vita di Francesco De Franco, che produce degli ottimi Cirò in regime di agricoltura biodinamica. A Cirò, invece che polemizzare sul cambio di disciplinare della doc, sarebbe ora che si cominciasse a fare una seria mappatura delle zone di produzione più vocate e magari, come è stato fatto di recente per la doc Etna, dare la possibilità ai produttori di indicare in etichetta la zona di provenienza del loro vino, col toponimo specifico o il nome della contrada più in generale. Credo che in zone vocate come quella cirotana, caratterizzate dalla presenza di un unico vitigno di riferimento, il Gaglioppo, bisogna continuare a puntare, come è stato fatto nelle altre zone vitivinicole che hanno le stesse caratteristiche, sulla carta terroir/vitigno. Cirò, da sempre, si identifica col Gaglioppo, cercare di snaturare il binomio terroir/vitigno, alla lunga può diventare pericoloso. Il rischio è quello di perdersi nel mare magnum dei vini del mondo, dove, per esser chiari, ci sarà sempre qualcuno, magari in Australia o in Sud America, che produrrà ottimi vini, dal cosiddetto "gusto internazionale", a prezzi più competitivi. Sappiamo con certezza che fare ottimi vini dal Gaglioppo si può, basta lavorare sui cloni migliori, sulle rese e modernizzare le cantine, dove bisogna seguire con attenzione le fasi di vinificazione e affinamento. Altra cosa è volersi confrontare col mondo attraverso le varietà internazionali: è giusto farlo, senza però

confondere le due cose. In quest'ultimo decennio il cosentino è uscito dall'oblio secolare che lo avvolgeva - e pensare che una volta da quelle parti abitavano gli Enotri – riproponendo, su tutto il territorio provinciale, il circuito virtuoso che un piccolo, ma caparbio artigiano del vino, come Luigi Viola, è stato capace d'innescare in un piccolo paese ai piedi del Pollino, dove, in un decennio, i produttori di Moscato di Saracena si sono moltiplicati, salvando da un lato un vino storico che rischiava l'estinzione, conosciuto alla corte dei Papi fin dal Cinquecento, mentre, dall'altro, le tante nuove cantine, come quella dei Pandolfi e del Feudo dei Sanseverino hanno creato nuova occupazione giovanile ed economia in un territorio che sicuramente ne ha bisogno. Il resto della provincia, a gran passi, sta bruciando le tappe, grazie a Dimetrio Stancati, vignaiolo appassionato, innamorato della sua terra, infaticabile presidente del Consorzio dei produttori della Calabria Citra. Intorno a lui è nato un gruppo di una trentina di produttori, giovani in gran parte, che è stato capace, in pochi anni, di tirar su aziende dinamiche e competitive, senza scimmiottare gli altri, valorizzando i due vitigni autoctoni più diffusi in zona, Magliocco e Mantonico, scegliendo e impiantando i cloni migliori. Aziende come Serracavallo, Marini, Terre del Gufo, CampoVerde, Terre di Balbia, Colacino, tanto per citarne alcune, stanno lavorando bene sia in vigna che in cantina e l'alta qualità dei loro vini lo testimonia. Nel reggino, seppur più lentamente, nuove cantine stanno venendo fuori, come la bella realtà, tutta al femminile, delle sorelle Malaspina o la cantina Zagarella, molto interessanti anche i vini della cantina Tramontana. La prima cantina calabrese che visitai, ormai nel secolo scorso, è stata quella della famiglia Ceratti, che, allora come adesso, produce un vino che affonda le sue radici nella storia, nel mito, il Greco di Bianco, conservandone la tradizione millenaria. Il Greco Bianco di Bianco è lo stesso vitigno della Malvasia delle Lipari e certamente si tratta di una varietà importata nel periodo della colonizzazione greca. Il primo riferimento al nome di Malvasia è datato 1214, in riferimento a un vino di Monemvasia e molti vini provenienti da questo vitigno, pur se di origine ellenica, negli anni successivi hanno preso questo nome. Gli ampelografi ritengono che Malvasia delle Lipari, Malvasia di Sardegna, Greco di Bianco/Gerace, Malvasia di Dubrovnik e la Malvasia de Sitges siano in realtà un unico vitigno, che, con nomi differenti, si è diffuso, via mare, all'interno del bacino del Mediterraneo e in qualche località vicina. Ai Ceratti negli ultimi anni si sono affiancati altri produttori capaci, come quelli di Capo Zefirio e i fratelli Stelitano, allontanando definitivamente il rischio della scomparsa di questo sto-

Demetrio Stancati dell'Azienda Agricola Serracavallo

Maria Paola e Salvatore Marini

rico vino. L'unica zona dove sembra che nulla si sia mosso in questo decennio è il lametino, dove ai due storici produttori locali, Lento e Statti, non si è ancora affiancata nessuna nuova cantina. In compenso entrambi hanno molto investito nelle loro aziende, aumentandone notevolmente le superfici vitate e realizzando nuove e moderne cantine, cosa che, insieme all'esperienza, ha fatto notevolmente aumentare il livello qualitativo dei loro vini. Un'ultima notazione, per quanto riguarda la viticoltura biodinamica e naturale: oltre al già citato De Franco, ci sono diverse altre cantine che producono con risultati incoraggianti con questi metodi, L'Acino e Du Cropio, ad esempio. I risultati migliori arrivano però da Strongoli, dove il bravissimo Roberto Ceraudo, dopo esser stato il primo a convertire al biologico vent'anni fa la sua bella azienda di contrada Dattilo, una quarantina di ettari, di cui 20 vitati, da due anni è passato, con risultati eccellenti, al biodinamico. In un decennio o poco più molto è cambiato, la nuova Calabria del vino non è più il fanalino di coda del comparto vitivinicolo italiano. Almeno nel comparto vitivinicolo la Calabria è riuscita a uscire dai soliti stereotipi, presentandosi come una regione dinamica, imprenditoriale, che investe su uomini e territorio, producendo vini con un altissimo standard qualitativo, ma che non si accontenta e vuol sempre più velocemente colmare le distanze col resto d'Italia.

LA qualità del vino

[capitolo II]

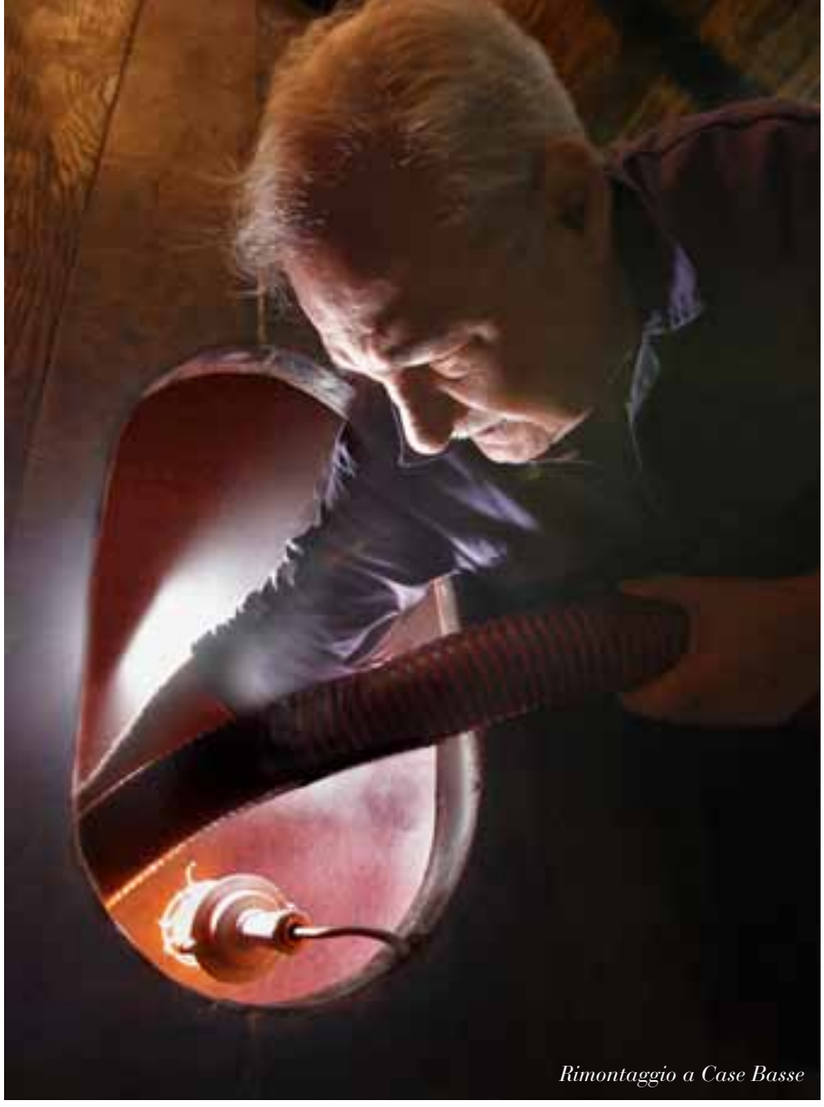
CONTROCORRENTE
di gianfranco soldera

Sono passati pochi mesi dall'ultimo articolo che ho pubblicato e gli eventi hanno travolto e stravolto la scena politico–economico-finanziaria (e spero anche morale–sociale) dell'intera Europa e specialmente dell'Italia.

La situazione politico-economica europea, ma soprattutto italiana, è gravissima, malgrado le rassicurazioni delle autorità, si capisce che i nodi economici stanno venendo al pettine e che i nostri creditori del debito pubblico sono pronti a escutere il loro credito, non fidandosi più delle parole che, per tanti anni, abbiamo loro propinato.

Certamente la classe politica, in pochi recenti giorni, ha dato esempi di incapacità assoluta, che sicuramente hanno aggravato, in senso negativo, la credibilità dell'Italia:

1) Il Senato della Repubblica ha negato l'arresto del senatore De Gregorio, dopo che la commissione competente del Senato aveva accolto la richiesta della Magistratura per l'arresto; le accuse della Magistratura sono gravissime; i voti sono stati 169 contro l'arresto e 109 a favore, 16 astenuti: risulta evidente, dallo scarto di 60 voti (la votazione si è svolta con voto segreto su richiesta del PDL), che una parte dei senatori dei partiti che erano a favore all'arresto hanno votato contro.
2) La mozione di sfiducia contro il governatore della Lombardia, Roberto Formigoni, è stata respinta coi voti a suo favore della Lega Nord; ma è risultato che il firmatario della mozione di sfiducia, esponente del PD, non ha votato la sua mozione perché era in ferie all'estero: credo che ogni commento sia superfluo.
3) Le Camere hanno nominato, per sette anni, i componenti delle autority (dividendo i posti tra i partiti) per la "Privacy" e per la "Garanzia delle Comunicazioni", ente di grandissima importanza per "asta frequenze, copyright sul web, nuova rete in fibra ottica, ultimo miglio della rete Telecom, televisioni, ecc..." e ciò in barba alla legge che dice: "I componenti di ciascuna autorità sono scelti fra persone dotate di alta e riconosciuta professionalità e competenza del settore".
4) Il commissario prefettizio, che ha



Rimontaggio a Case Basse

sostituito a Parma il sindaco, sino all'elezione del nuovo mandato del mese scorso, ha indicato in un miliardo e duecentodiciannove milioni di euro il deficit del Comune di Parma: il nuovo Sindaco, eletto col movimento 5 Stelle, avrà così sulle spalle un peso enorme e, a mio avviso, troverà molte difficoltà a nominare gli assessori che l'aiuteranno ad affrontare problemi così gravi.

5) Un importantissimo uomo politico ha lanciato un'idea: "Per uscire dalla crisi, stampiamo euro"; naturalmente, se lo facessimo, diventeremmo dei falsari, non potendo stampare euro; mi sono ricordato di un vecchio film "Viva Villa" sulla rivoluzione messicana: il generale Pancho Villa conquista con le armi il potere ed entra nel palazzo presidenziale, inizia così a ricevere le autorità, che chiedono i denari per l'esercito, per la scuola, per i dipendenti, ecc...; Villa si rivolge ai suoi aiutanti e chiede che le richieste vengano controllate ed esaudite, ma la risposta è: "Non abbiamo soldi"; al ché, Villa, molto arrabbiato, ordina: "Se non ci sono soldi, stampiamoli"; il risultato fu che, dopo pochi mesi, il generale Pancho Villa fu fucilato: non bastano le parole per pagare i debiti.

A mio parere, lo sforzo del governo per ridare credibilità all'Italia nel mondo è enorme (ricordiamoci dei sorrisi ironici dei capi di stato tedesco e francese all'indirizzo del nostro primo ministro e della nulla considerazione che godevano i nostri ministri all'estero prima del governo Monti), ma questo non basta ed è, a mio avviso, necessario uno sforzo comune degli italiani tutti (nel 2008 in piena crisi finanziaria e industriale la Toyota decise di tagliare, da subito, per tutti, il 10% delle retribuzioni e, con questo, risolse i suoi problemi finanziari, senza l'aiuto dello Stato, mentre gli Stati Uniti e altri Stati si avvalsero di enormi prestiti e/o finanziamenti dello Stato); si potrebbero concentrare tutte le risorse politiche, economiche, finanziarie per fermare i trasferimenti delle nostre aziende all'estero (nel 2011, 720 aziende del nord est hanno trasferito la loro sede in Svizzera, non in Albania, ma in Svizzera, dove il costo del lavoro è più caro che in Italia e dove le tasse si pagano, ma la burocrazia aiuta l'impresa e non la ferma e non la fa partire; nello scorso maggio, a Magliano Veneto, si sono riuniti 400 operatori economici e hanno incontrato il governatore della Carinzia per esaminare l'utilità di andare in Austria a far impresa, anziché in Italia.

I politici e gli economisti tutti parlano di crescita, produttività, competitività, semplificazione, investimenti in ricerca, formazione, innovazione, istruzione, politiche dei governi, investimenti sui nuovi mercati; si fanno tanti convegni governativi, regionali, provinciali, comunali, camere di commercio, confindustria, sindacati, televisioni, centri studi, associazioni e chi più ne ha ne metta, i risultati sono:

a) Spese enormi

b) Senza alcun costrutto.

Per fermare l'esodo delle nostre imprese e chiedere che quelle estere investano in Italia è assolutamente necessario che la Giustizia funzioni, che i debiti vengano pagati (anche dallo Stato) in tempi certi e ragionevoli: senza Stato di diritto con si va da nessuna parte.

Ma veniamo alla viticoltura a Case Basse. La situazione climatica primaverile è stata caratterizzata dall'inizio delle piogge il 4 aprile con temperature basse rispetto alla media, salvo pochi giorni caldi, siamo alla metà di giugno senza che il caldo si sia manifestato; le viti sono molto belle con uno sviluppo regolare dei grappoli e delle foglie: questa situazione metereologica mi ha permesso di fare sinora solo tre trattamenti (sempre con sostanze naturali). Come tutti gli anni, tutte le viti sono state zappate manualmente, nello stesso modo procediamo alle operazioni di legatura, spollonatura, assestamento e scelta dei grappoli: se posso esprimere un desiderio, vorrei dei bei giorni di sole pulito, ma mi accontento di quanto arriverà. Cosa ne pensate?

SI FA PRESTO a dire Sangiovese, MA DOVE PIANTARLO?

THE WINE WATCHER
di paolo vagaggini

Eravamo rimasti su una domanda interessante: perché piantare il Sangiovese in terreni e posizioni non consone con alte aspettative per questo grande vitigno? È una domanda cosiddetta "retorica", ovvero una domanda la cui risposta è scontata, ma dev'essere comunque approfondita.

Piantare il Sangiovese in terreni umidi di fondovalle, terreni esposti alle gelate primaverili, vallate in cui ristagna la nebbia e il vento, che asciuga dopo la pioggia, non riesce a penetrare, ma passa sopra e se ne va, terreni in cui la ritenzione idrica porta la pianta a pescare con le radici l'umidità, fino a farle infradiciare e far ammuffire l'uva che si svilupperà, è un assurdo tecnico ed economico. Ma anche piantare il Sangiovese in terreni argillosi, potenzialmente aridi, buoni per fare vasi o mattoni durissimi, terreni che ammagliano, in momenti di siccità, stringendo le radici della vite fino a soffocarle, terreni che formano spacchi tanto profondi da far fuggire quella parte di umidità che avrebbe potuto rendere tonica la vite e farla nutrire, è assurdo. Piantare il Sangiovese in terreni con esposizione nord piena, dove il sole si presenta in pochissime ore, fra la tarda mattinata e il primo pomeriggio, che costringe la pianta a rimanere bagnata dalla rugiada gran parte del giorno e della notte, rugiada che dovrebbe evocare il piacere della reidratazione e invece diventa la causa della formazione di muffe e fradicio, è controsenso. Piantare il Sangiovese nelle pianure fertili, dove diventa un pingue individuo senza prospettive né nobiltà, dove si adagia all'ozio e all'ignavia, pro-

ducendo grassi grappoli insipidi e molli, dove non conduce altra battaglia, se non quella della produzione di quantità, senza qualità, dove l'anonimato è la condizione, è delittuoso. Piantare in queste condizioni è non amare il Sangiovese, non amare la bellezza difficile e la riservatezza di questo grande vitigno, è produrre per produrre, come quelle persone che si lasciano vivere, spesso in condizioni misere, perché sono nati in posti infelici. Ho rimproverato molto spesso produttori che hanno fatto queste scelte e la risposta è stata sempre la stessa: io questo avevo... Non è accettabile questa risposta: è il famoso paradosso di chi produce frigoriferi al Polo Nord e li vuol vendere agli esquimesi: ma lui in quei ghiacci è nato e gli hanno detto che produrre frigoriferi è conveniente. Un produttore, nell'anno 2000, mi chiamò perché doveva costruire la cantina e voleva che gli preparassi il "layout" tecnico ovvero lo studio razionale degli spazi in fase di progettazione: un argomento che svilupperemo in una prossima chiacchierata, interessantissimo. Sapete che, per costruire una casa razionale, il layout sarebbe indispensabile? Era nella zona del Brunello di Montalcino e aveva piantato sei ettari di vigna e gli chiesi di andare a vedere questa vigna, per capire la filosofia aziendale e le logiche produttive, strettamente legate al layout. La risposta di questo signore mi lasciò perplesso: "Ma è tutto solamente Brunello di Montalcino!". Alla mia insistenza, entrammo in vigna e gli dissi: "Scusi, ma nell'anno 2000 ancora lei pianta a 3 metri per 1 metro, ovvero 3.300 ceppi per ettaro, quando ormai è acquisito che il sesto d'impianto minino per fare qualità nel Sangiovese è a 4500 ceppi per ettaro?". La sua risposta: "Ma è stato sempre fatto così...". Allora chiesi: "Ma quale ceppo ha piantato, conoscendo il suo terroir ed essendoci decine di ceppi specifici a disposizione?". Risposta disarmante: "Il Sangiovese.". Ed io "Ma il porta innesto, dato che può essere fittonante, riparia e tutte le forme di sangue misto?". Risposta incredibile: "La vite americana....". Sono rimasto di stucco, perché è come dire che ha costruito una fabbrica di bulloni, che sono quei cosi di metallo che dovrebbero servire in qualche parte delle costruzioni, ma non ha idea che filettatura e che dimensioni debbano avere. Ma poi verrà un tecnico che farà un grande Sangiovese... Gli dissi: "Io non sono all'altezza".

Naturalis Historia

FLATUS VOCI
di gianluca mazzella

Le torride settimane estive m'inducono a trattare questo tema, alquanto tedioso.
È di qualche giorno fa la notizia che la nota enoteca romana Bulzoni è stata multata per aver affisso cartelli e messo in evidenza i cosiddetti "Vini Naturali" su una parte degli scaffali.

Non è una boutade. Sul verbale della multa è scritto: "Non si possono mettere in evidenza vini senza una certificazione. Solo quelli coi vari bollini di controllo si distinguono". Davvero interessante. Probabile che questo accesso di zelo, da parte degli ispettori dell'Ufficio Repressione Frodi, sia dovuto alla nuova normativa sul vino biologico, approvata qualche mese fa dall'Unione Europea. Una normativa che ammette pratiche quali l'uso delle resine a scambio ionico, l'osmosi inversa, il riscaldamento fino a 65/70 gradi… e ovviamente i chip. Viene da domandarsi da un lato se il medesimo zelo sarà applicato a tutte le enoteche o i ristoranti, giacché ormai una carta dei vini naturali non se la nega nessuno. O se verranno multate anche le fiere, come a esempio, Vinitaly. Il dubbio ci assale, per adesso teniamoci il primo caso di multa per "Vini Naturali". È dunque tempo di teoria: "Vini Naturali", locuzione alla moda, che, per alcuni, rappresenta un ossimoro e per altri un affare da milioni. Due anni fa venni coinvolto in una discussione sul significato di questa ubiqua locuzione. Eric Asimov, collega del New York Times, tentò una spiegazione: "Vino naturale significa una viticoltura che si sforza di non adoperare fungicidi, pesticidi o erbicidi. Significa arare la terra e vendemmiare a mano grappoli cui non è stata data anidride solforosa per non annichilire i lieviti endogeni. Significa quindi fermentare il vino con lieviti spontanei, anziché aggiunti. Non aggiungere al mosto o al vino nemmeno zucchero, enzimi, acidi, tannini, acqua. Usare quanto meno anidride solforosa possibile come antiossidante e conservante. Disapprovare

Un affresco sull'antico mondo del vino egizio, rinvenuto in una tomba nella "Valle dei Re", situata vicino all'antica Tebe, odierna Luxor, che, per un periodo di quasi 500 anni, a partire dalla XVIII sino alla XX dinastia, ovvero dal 1552 a.C. al 1069 a.C., venne scelta quale sede di sepoltura dei Faraoni. Dagli studi archeologici è emerso che nell'antico Egitto solitamente il frutto della vite si mescolava con miele e aromi e che i vini più famosi venivano già "etichettati", infatti sulle brocche che li contenevano veniva scritto il nome del vignaiolo che li produceva, la qualità e l'annata dell'imbottigliamento.

pratiche quale l'osmosi inversa, la microssigenazione, i concentratori e altre derive tecnologiche… Fra i produttori di "vino naturale" la diatriba è infinita: c'è chi è contrario anche al controllo della temperatura di fermentazione con macchinari di refrigerazione; chi vorrebbe continuare a pressare le uve soltanto coi piedi; chi aborrisce qualunque filtrazione o l'irrigazione delle vigne… Ma possiamo semplificare: vino naturale significa non usare veleni in vigna, limitando l'uso di zolfo e rame, che sono comunque ammessi dalla viticoltura organica. Significa non aggiungere o togliere nulla al mosto e al vino in cantina. Che si usi un poco di anidride solforosa, come stabilizzante, è consuetudine… anche se ci sono grandi produttori che non la usano". "Naturale" è dunque un concetto per niente pacifico e chi pensa di identificarlo con "biologico" o "organico" non può trascurare che ciò differisce dal "naturale biodinamico". Pare chiara la differenza fra un filare di vigna inerbito, frequentato da lombrichi o api e un filare privo di vita biologica, frequentato da diserbanti o fertilizzanti. Meno chiaro è quello che dovrebbe esser certificato in cantina: infatti la normativa dell'Unione Europea sul vino biologico, che ammette le summenzionate e discutibili pratiche enologiche, non aiuterà di certo chi fa "Vini Naturali". Un po' confusionario? Senza dubbio. Conviene tornare alle origini, documentate, della locuzione "vino naturale": il Codice di Diritto Canonico (Can.924 – §3). Esso indica che il vino da messa debba essere "naturale, del frutto della vite e non alterato (corruptum in latino)". Tale definizione è stata dibattuta anni fa da un gruppo di studiosi, fra cui uno dei più noti e riconosciuti esperti di viticultura al mondo, il professor Mario Fregoni: "Il corruptum della definizione latina di vino naturale - afferma il professore - indica un vino privo di difetti quali lo spunto, l'acescenza ecc… Non ha senso stimare innaturale l'aggiunta di anidride solforosa, lo zolfo è presente nell'uva e la solforosa viene prodotta dai lieviti di fermentazione... Come non ha senso pretendere che sia innaturale l'aggiunta di lieviti selezionati e magari selezionati proprio nella vigna del produttore, dunque autoctoni. Più delicata è la questione dei lieviti OGM, che comunque per me potranno considerarsi adatti alla produzione di vini naturali… Perciò gli Champagne, come pure i vini liquorosi (con aggiunta di alcool vinico o meglio viticolo) sono annoverabili fra i vini naturali. In realtà, è da ritenersi innaturale tutto ciò che è impertinente ed estraneo alla composizione primaria dell'uva, al profilo unico dell'ecosistema viticolo. Ma sarebbe più opportuno considerare la questione diversamente, cioè ponendo in risalto le pratiche ammissibili nella vinificazione e viticoltura di qualità. Essa non ha parentela con l'industria dei vini incolori, insapori, inodori". In conclusione, la locuzione "vino naturale" resta ambigua e talora indigesta (seppur ben ruminata), almeno sotto un aspetto squisitamente semantico. È indubbio che ci siano vini di qualità sia buoni che cattivi, è dubbio quali andranno all'inferno.

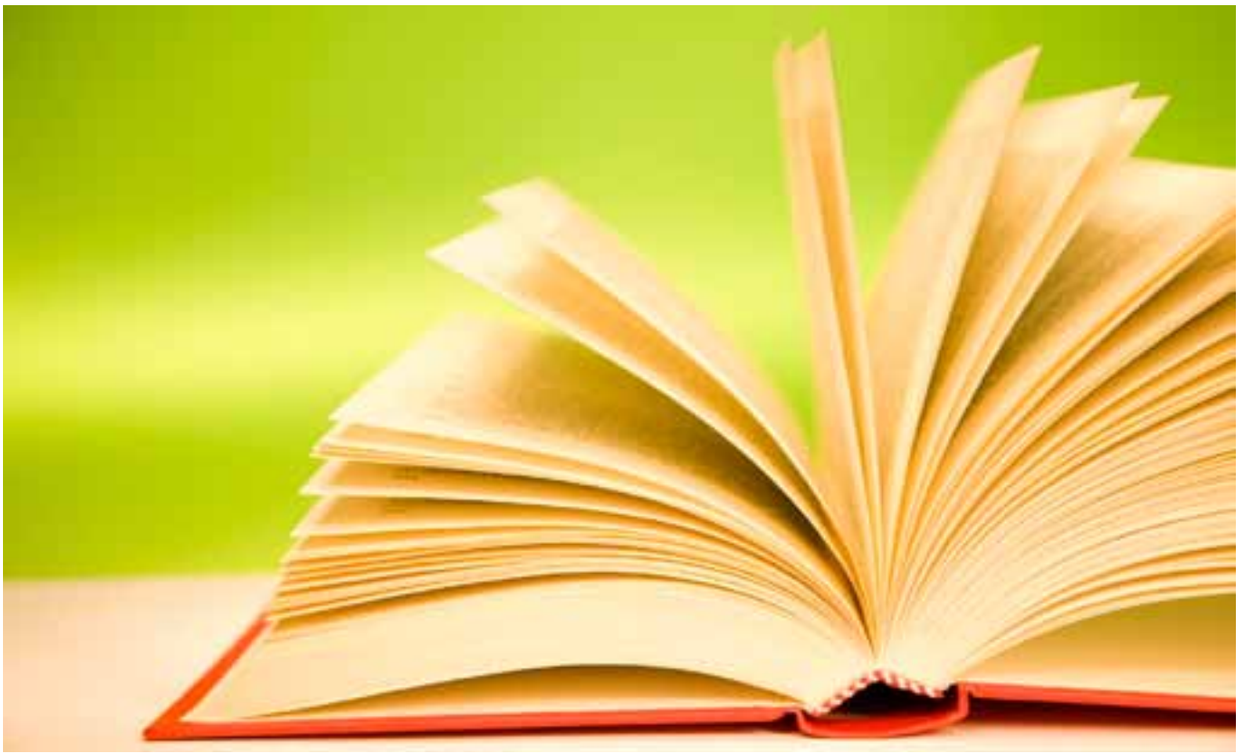
P.s.: Non di rado le discussioni sul vino naturale sono infarcite di argomentazioni secolari, che confinano con quelle del panteismo, giusnaturalismo, dionisismo, gnosticismo e sconfinano nella Qabbalà o nella mistica ebraica.

buona lettura, CIOÈ buona visione

GENTE DEL VINO
di silvana biasutti

Con i nuvoloni minacciosi che si ammonticchiano al nostro orizzonte, creando veri e propri campi magnetici, che ci influenzano sin dal profondo, le nostre vite stanno cambiando, altrettanto profondamente.

I nostri pensieri sono sospinti in qua e in là, come greggi di pecore, ma non batuffoli bianchi e morbidi, bensì animali un po' esausti, che si trascinano sempre più stancamente. Succede che, alle necessità impellenti – anche se non per tutti e non allo stesso modo – di ripararsi un po' da un futuro molto incerto, si somma il pensiero di ciò che potrebbe star dietro il famoso angolo; poco a poco si fa strada la percezione che non ci sono settori, àmbiti o categorie al riparo: che il declino di certi si porta dietro il deperimento dei frontalieri; e non era mai successo prima d'ora, che non vi fosse alcun luogo che mettesse al riparo da pensieri plumbei e mai, prima d'oggi, si era potuto pensare che "mal comune" non significa per niente "mezzo gaudio".
Il risultato di queste meste riflessioni – non solo delle mie – è un lento, inesorabile mutamento del clima psichico, di tutti – minus habens a parte – e, di conseguenza, avviene una specie di rotazione dello sguardo generale, da una società a un'altra; dalla società dei consumi (a prescindere, anche a costo di sciupare) a un'altra cosa, quella che Fabris, nel suo ultimo libro, definì "La società post consumismo", predicendo, con largo anticipo, che un'epoca è finita, che ora tutto avviene sul filo del dialogo, e che tutto viene relativizzato. Le grandi certezze, lo sviluppo lineare senza limiti e senza domande, lasciano il posto a dubbi e discussioni e nulla è immobile.
Mi sono accorta di ripercorrere le riflessioni di Fabris, mentre mi dedicavo alla lettura, e in parte alla rilettura, di un libro di Calvino, uscito postumo: "Perché leggere i classici", curato dalla moglie. Il libro è costituito da una bella serie di arti-



coli e interventi, che scorrono lungo tutta la vita dell'autore e danno conto di pensieri e ripensamenti di uno scrittore divenuto, egli stesso, un classico, un punto di riferimento. Il volume è arricchito da una bibliografia non schematica e, con l'aiuto di questa, si può provare a guardare il mondo insieme all'autore, che viaggiava, osservava e scriveva. Sono osservazioni vive e profonde che, inaspettatamente, rafforzano quelle più analitiche di Fabris (che sono state una guida affidabile e preziosa, lungo anni di lavoro in cui ho lanciato prodotti, sviluppato strategie di comunicazione, consolidato l'immagine di generi vari, ma soprattutto – per la parte che mi competeva e riguardava – contribuito ad aumentare il tasso di lettura, in Italia).
È curioso come ho sentito un distacco enorme tra le considerazioni fatte da Calvino – sui nomi dei luoghi, sullo spazio che la lettura si accingeva a prendere nell'ambito dei bisogni di pubblici nuovi (e di come li avrebbe cambiati), sulla necessità di ascoltare i lettori e cercare di capirli e nutrirli, magari stimolando nuovi pensieri – e il deserto di riflessioni sullo stato dell'arte (con poche eccezioni) che proviene dal variegato mondo del vino; un mondo che dovrebbe scaturire dalla terra e dai suoi abitanti; un mondo che fa sognare il mondo intero, ma che non sa ascoltarne il battito.
Che enorme distanza, dai pensieri di Fabris, che quattro anni fa già scriveva che il mondo come l'avevamo conosciuto – la crescita, lo sviluppo (magari sostenibile) e compagnia bella – era finito: mancava solo di accorgersene. E non era – non è – unicamente la crisi finanziaria, dell'Euro, dell'Europa, delle borse, delle bolle varie; è, anzi, appare, in superficie, come un troppo pieno delle produzioni di quasi tutti i beni, ma invece proviene dal profondo del nostro essere e sentire.
Nausea, stanchezza, diplopia, vertigini, crollo. Se fosse il nostro corpo, ci sarebbe da prendere la purga; essendo il nostro corpo esterno, c'è da fare un passo indietro e mettersi a osservare, riscoprire (o scoprire) il pensiero, lasciargli spazio, riflettere, confrontare i nostri pensieri – senza astio inutile, ma con chiarezza – con quelli che hanno la vista più lunga della nostra. Se vogliamo che si continui a berci sopra un bicchiere del nostro vino.

VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DELLA dieta mediterranea

SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

A Pollica, città-cuore del Cilento e della Dieta Mediterranea, sul mare che da Capri scende fino a Palinuro, bella da toglierti il fiato, si è tenuta la presentazione in anteprima, in occasione della manifestazione "The Village Doc Festival", del DDL n° 3310 riguardante "Disposizioni per la valorizzazione e la promozione della Dieta Mediterranea".

C'ero anch'io, nella prima decade del giugno appena passato, ad ascoltare, in rappresentanza delle "Città dell'Olio", il senatore Alfonso Andria, vicepresidente della Commissione Agricoltura del Senato, promotore e primo firmatario del disegno di legge che si pensa, avendo trovato subito un ampio consenso, possa esser approvato in questa legislatura. È passato più di un anno e mezzo (Nairobi, 16 novembre 2010) dal riconoscimento, da parte dell'Unesco, della "Dieta Mediteranea" come "Patrimonio dell'Umanità", cioè di uno stile di alimentazione che è soprattutto uno stile di vita, per millenni portato a spalle da due giganti della civiltà, i greci e i latini, che oggi sono maltrattati dai soffiatori delle bolle finanziarie. Un'iniziativa, quella del senatore Andria, lodevole e di gran attualità, nel momento in cui c'è un potenziale che la Dieta Mediterranea, in mancanza d'iniziative di promozione e valorizzazione, non è riuscita a esprimere, neanche dopo il prestigioso riconoscimento di Nairobi. Ed è proprio quest'aspetto della comunicazione che, a mio parere, ha bisogno di esser messo a fuoco nella parte (art. 6) che istituisce e disciplina il marchio "Dieta Mediterranea", sapendo che, intorno a esso, ruota il successo o meno dell'iniziativa oggetto del Disegno di Legge, che, una volta registrato e approvato, oltre a recuperare la gran parte dei vuoti di comunicazione, può aprire spazi enormi di mercato con la programmazione d'iniziative adeguate. Nel passato non sono le iniziative che sono mancate né le risorse messe a disposizione, ma il coordinamento e la programmazione delle stesse. In pratica tanti tasselli, anche splendidi, che, però, non sono diventati mai mosaico, proprio per la mancanza di un progetto, di una strategia di comunicazione dei nostri prodotti e dei territori d'origine degli stessi, delle antiche, belle e significative tradizioni che il Disegno di Legge, ,promosso dal senatore Andria, intende recupe-

rare. Come si sa, senza una comunicazione attenta, efficace, costante e, soprattutto, credibile, la commercializzazione registra limiti e, spesso, insuccessi, che si pagano con la mancata conquista del mercato o, peggio, la perdita dello stesso. Una strategia di marketing della qualità, che dà priorità e forza alle iniziative di promozione e valorizzazione e, nel caso della Dieta Mediterranea, come delle nostre eccellenze alimentari, della nostra cucina o della nostra ospitalità, c'è bisogno di offrire tutte le garanzie che il marchio promette. Un marchio di qualità legato all'origine, cioè al territorio, nella sua espressione d'identità, storia, cultura, paesaggio, tradizioni, che, come hanno dimostrato altre interessanti iniziative, apre anche al turismo con la voglia di scoprirlo e viverlo per gustare le sue bontà e le sue bellezze. In questo senso il legame indispensabile è con le nostre eccellenze alimentari, dotate di marchi Dop e Igp, Doc e Docg, quali espressioni e garanzia di qualità, che vede il nostro Paese primo in Europa quanto a riconoscimenti, in particolare nelle categorie oli e ortofrutta, che sono, insieme ai cereali, la base portante della Dieta più famosa al mondo. Straordinari valori, questi, propri dell'agricoltura e della ruralità, che hanno forte bisogno di promozione e valorizzazione, di comunicare col consumatore per affermare la loro centralità all'interno di un percorso che vuol affermare uno stile di alimentazione che è, come sopra si diceva, stile di vita, fatto di sobrietà e voglia di andare avanti per non rimanere fermi. Tutto questo alla luce di un tipo di sviluppo che sta mostrando le macerie del suo fallimento e che può risorgere dalla capacità che la nostra agricoltura ha di produrre cibo di qualità e far vivere la ruralità con la sua storia, la sua cultura e le sue tradizioni.

Il senatore Alfonso Andria

UN TEMPO, FINO A POCHI DECENNI FA, di un animale macellato, NON SI BUTTAVA VIA NIENTE

GOLOSARIA
di carlo bencini

Uccidere un animale è un atto di violenza. Per i vegetariani e i vegani lo è anche quando lo facciamo per nutrirci. Non voglio parlare di etica, dico solo che mangio tutto, anche la carne, e non ho problemi a usare saltuariamente la cacciagione.

La questione non è affrontabile in poche righe. Posso e voglio, però, spendere due parole sull'argomento da un altro punto di vista. Un tempo, fino a pochi decenni fa, di un animale macellato, in casa o ai macelli comunali, non si buttava via niente. Non so se fosse una questione di rispetto, ormai assimilato dal comportamento sociale o se si trattasse solo del bisogno di risparmiare. Teste, interiora, zampe, cervello, animelle, creste, bargigli… tutto veniva mangiato! Il polmone oggi lo si dà al gatto, io me lo mangiavo da bambino col riso o fatto in umido. Uccidere un animale deve far necessariamente pensare non solo a norme igieniche da rispettare, ma anche all'atto in sé, cruento e "bestiale". Il sacrificio del capretto, durante i riti dionisiaci, è posto all'origine della forma teatrale tragica greca: il suo canto, nel momento dello sgozzamento, saliva al cielo, assordante e insopportabile, come il lamento di un bambino. Quegli uomini sapevano il valore del sangue, perché morivano in battaglia, affrontandosi con spade e lance, aprendosi i ventri e tagliandosi arti. Pochi fronzoli e poche considerazioni mercantili di fronte alla morte. L'animale che muore deve meritare rispetto e quindi questo atteggiamento si deve concretizzare nell'utilizzo di tutte le parti del suo corpo. Non possiamo gettare tra i rifiuti parti, se sane, di questo soma "benedetto". Non possiamo far finta

di niente, magari inconsapevolmente, dello spreco, questo sì veramente bestiale, disumano, cinico e mostruoso. È un brutto esempio quello che diamo ai nostri figli, quando compriamo carcasse confezionate, in modo tale da non disturbarci troppo; senza sangue, senza peli e penne, niente occhi di morto, che ci guardano. Lo facciamo perché non abbiamo più tempo, corriamo, corriamo… dietro il lavoro, le bollette e le rate da pagare. Siamo diventati noi carcasse di esseri che avevano un tempo un'anima e che ora sono solo "animali" inconsapevoli. Esempi di un magnifico, fulgido niente umano. Chi se ne frega se, con quello che buttiamo, si fanno farine, che poi uccidono la salubrità della carne che mangiamo. Fatevi un giro tra i banchi di un supermercato e guardate come agnelli, polli, anatre, maiali… sono ridotti. Tutto scartato, solo pochi pezzi più belli, più pratici, mesi in bella mostra, come manichini senza vita di un negozio d'alta moda. Ci vuole poco a conformarci a certi usi, molto di più però ci vuole a capirne il senso. Cercate, quando potete, di chiedere, a chi vi vende carne, quelle parti, che, lo ripeto, se sane, sono cosi buone e gustose da non meritarsi di essere lasciate alle mosche. Fatelo almeno per quei poveri animali che, dopo aver passato una breve vita in campo di concentramento, vengono esageratamente, in numero e nel modo, uccisi. Tanto dovevamo.

IL GOVERNO DEI PROFESSORI

L'opinione **di laura censi**

Allora, dopo Silvio, siamo arrivati al "governo dei professori". Un vecchio proverbio che dice "chi sa fa, chi non sa insegna". Avrebbe potuto esser smentito, ma sarà così? Per ora, più che altro, ci sembra un governo che abbia trattato, con particolare riguardo, uno dei più consolidati poteri forti, cioè quello delle banche. Non ci vuol molto per vedere come situazioni che meritavano ben altro trattamento (leggi, ad esempio, Monte dei Paschi di Siena) siano state oggetto di salvataggi che miravano non solo a tutelare, come giusto, il risparmiatore, ma soprattutto a salvaguardare gli uomini del potere collocati dalla politica. E allora chiediamo a chi ci governa perché non faccia alcuni semplici passi, che risveglino l'economia e diano fiato a una classe media, asse portante dell'economia e oggi così penalizzata, con pochi provvedimenti, ecco le proposte :

- abolizione delle Provincie, oggi posto di rimpiazzamento di politici trombati.
- restituzione del TFR, oggi lasciato alle aziende, ai legittimi proprietari, cioè ai lavoratori.
- abolizione del baraccone INPS e sostituzione con assicurazioni private obbligatorie, controllate dallo Stato e accompagnate dalla creazione di un fondo per assicurare chi resta senza lavoro.
- tetto massimo di stipendio per tutti i dipendenti pubblici e per tutti i collaboratori pubblici pari a non più di dieci volte il salario medio italiano.
- aumento della tassazione delle rendite finanziarie.

Per ora ci fermiamo qui.

Aggiungiamo però una chiosa finale: smettiamola di considerare i tedeschi come nemici dell'euro, non è una colpa avere i conti in ordine, soprattutto creare prodotti che sono esportati in tutto il mondo, avere infrastrutture efficienti e aver fatto per tempo le riforme nel campo del lavoro.
Adesso ne godono i frutti e non si può pensare che vogliano accollarsi i problemi altrui: non credo che gli italiani accetterebbero un aumento delle tasse per finanziare Grecia o Spagna!
Cambiamo strategia, non aspettiamo gli aiuti altrui, rimboccchiamoci le maniche e facciamo davvero delle riforme essenziali. Poi si potrebbe pensare a una seria riduzione del carico fiscale e forse allora la gente riprenderebbe a pensare positivo.

www.inol3.com

Champagne

J. de Telmont

Importato e distribuito in Italia da:
FRASER, Via 2 settembre, 20
50050 Lazzeretto, Cerreto Guidi (FI)
Tel. +39 571 587023 - Fax +39 571 587045
info@champagne-de-telmont.it

OINOS

002 VIVEREDIVINO

anno I, n. 2 aprile-maggio-giugno 2012

direttore responsabile
Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore
Rachele Ricco

direttore artistico
Stefano Cherubini

progetto grafico e impaginazione
Paolo Rubei, Silvia Filoni

in redazione
Alessandro Ercolani

hanno collaborato
Paolo Baracchino – Carlo Bencini
Silvana Biasutti – Alessia Bruchi
Laura Censi – Pasquale Di Lena
Michele Dreassi – Daniela Fabietti
Massimo Lanza – Gianluca Mazzella
Melissa Sinibaldi – Gianfranco Soldera
Paolo Vagaggini

fotografia
Bruno Bruchi

coordinamento editoriale
Mario Papalini

C&P adver

amministrazione e ufficio pubblicità
Francesca Brogi

edizioni effigi

Via Circonvallazione Nord 4,
58031 Arcidosso (Gr)
Tel. e Fax 0564 967139
www.cpadver-effigi.com - cpadver@mac.com

Spedizione in abbonamento postale 45% - art.2
comma 20/b, legge 552/96
Filiale di Grosseto - contiene I.P.
garanzia di riservatezza per gli abbonati
in ottemperanza alla legge 675/96
(tutela dati personali)

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione
al n° 0564 967139 o via mail a cpadver@mac.com

Registrazione n°3 2012 presso
il Registro Stampa del Tribunale di Grosseto

in copertina
Jeanneth Angel con le figlie Stephania, Vanessa e Azzurra
nella bottaia di “Vini Italiani da Sogno”
a Sant’Angelo in Colle - Montalcino.

www.chianticlassico.com

Chianti Classico.
Dal 1716 un Vino, un Marchio, una Storia.

In un piccolo lembo di Toscana, tra Firenze e Siena, il vitigno Sangiovese esprime eleganza e potenza, dando vita e corpo al vino Chianti Classico. Quella del Chianti Classico può ben vantare di essere stata la prima fra le zone vitivinicole "storiche" a ricevere un riconoscimento ufficiale sia per la qualità superiore dei suoi prodotti che per l'unicità del suo territorio. Risale infatti al 1716 l'editto con cui il Granduca di Toscana, Cosimo III, delimitava la zona di produzione di questo vino. Due secoli dopo, nel 1924, 33 produttori locali, con lo stesso intento di salvaguardare la denominazione, costituirono il primo consorzio volontario in ambito vinicolo, adottando lo storico emblema del Gallo Nero. Un marchio da sempre legato alle terre del Chianti Classico e che, su ogni bottiglia del Chianti Classico, nella fascetta rosa della DOCG, è garanzia per il consumatore non solo di qualità del prodotto, ma anche della scoperta di nuove emozioni.

Consorzio Vino Chianti Classico - Via Sangallo, 43 - loc. Sambuca - 50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI) - Tel. 055 82285 - marketing@chianticlassico.com

Toscana Cereali

AGRIQUALITÀ

PRODOTTO DA AGRICOLTURA INTEGRATA

Buon appetito a tutti

CON I PRODOTTI CERTIFICATI AGRIQUALITÀ AVRETE SULLA VOSTRA TAVOLA LA GENUINITÀ E LA SICUREZZA GARANTITA DA:

- Disciplinare di produzione senza OGM
- Coltivazioni a basso impatto ambientale
- Prodotti sicuri, garantiti e certificati

Toscana Cereali - Viale Europa, 1 - Siena - Telefono 0577 281069 - info@toscanacereali.it - www.toscanacereali.it

+communication

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - 70% DCB Grosseto

ISBN 978-88-6433-200-0

9 788864 332000

€ 8.00